

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



MODELADO Y ANÁLISIS DE TAREA PARA DESARROLLAR HABILIDADES
OCUPACIONALES PARA LA VIDA EN ACTIVIDADES DE COCINA EN
ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DEL SEXTO GRADO
DEL CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL “NUESTRA SEÑORA
DEL PERPETUO SOCORRO” - UGEL TALARA - REGIÓN PIURA

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

PIMENTEL RUIZ DE MOGOLLÓN, Nelly

Lima – Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Agradezco a Dios por darme la vida, guiarme en todo momento, seguir formándome profesionalmente, lograr mis objetivos y metas. Al Instituto Pedagógico Nacional Monterrico por darme la oportunidad de una Segunda Especialidad y a los maestros quienes nos han brindado sus conocimientos y paciencia.

Dedico este proyecto de investigación a mis hijos que son el soporte y motivación para seguir estudiando y superándome cada día más, a los estudiantes del mundo por ser la razón de nuestra especialidad.

Índice

Introducción	1
1. Fundamentación y justificación del problema	3
1.1 Diagnóstico: Caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la investigación	3
1.1.1 Fortalezas y debilidades.	5
1.1.2 Análisis categorial – análisis textual.....	6
1.2 Planteamiento del problema.....	11
1.2.1 Justificación.	11
2. Sustento teórico.....	13
2.1 En relación al estudiante	13
2.1.1 Discapacidad intelectual:	13
2.1.2 Discapacidad física:	14
2.1.3 Discapacidad visual.	14
2.1.4 Los trastornos del espectro autista (TEA):.....	15
2.1.5 Discapacidad auditiva.	15
2.1.6 Multidiscapacidad	16
2.1.7 Habilidad ocupacionales en actividades de cocina	16
2.2 En relación a la problemática	17
2.2.1 Estrategias de enseñanza.	17
2.2.2 Modelado.	17
2.2.3 El análisis de tareas.....	19
2.3 En relación a la propuesta pedagógica	20
2.3.1 Modelo social de la atención a la diversidad.....	20
2.3.1.1 Enfoque inclusivo.....	21
2.3.1.2 Enfoque de derechos.....	21
2.3.1.3 Enfoque intercultural.	22
2.3.1.4 Enfoque de género.	22
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica	22
2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico.....	23
2.3.2.2 Planificación.....	25
2.3.2.3 Implementación.....	26

6.1.1.2 Análisis de la Implementación de los recursos y materiales.....	55
6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.....	55
Lecciones aprendidas.....	56
Conclusiones	57
Referencias	58
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 deconstrucción de la práctica pedagógica.....	10
<i>Figura 2.</i> Mapa de reconstrucción de la práctica pedagógica.....	28

Introducción

La presente investigación se realiza para optar el título de Segunda Especialidad en diversidad e inclusión educativa de estudiantes con discapacidad. Por ello se elaboró una propuesta pedagógica titulada modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, en los estudiantes con discapacidad intelectual del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro” UGEL-Talara, Región Piura”.

La investigación cualitativa la he realizado es con el propósito de atender a los estudiantes con una enseñanza de calidad, para que sean personas útiles y productivas para la sociedad.

La investigación acción me ha permitido hacer la deconstrucción, reconstrucción y la evaluación estableciendo una investigación integra del rol como docente a partir del desarrollo de las sesiones de aprendizaje, donde detallé la recurrencia de la problemática que se visibilizaba en los diarios de campo, explicando que la mayor debilidad era el manejo de las estrategias de enseñanza para atender las necesidades educativas especiales de los estudiantes tal como se refleja en las unidades de análisis en el desarrollo del presente informe de la propuesta pedagógica innovadora.

El objetivo de la propuesta es mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y análisis de tarea. Por lo cual se plantea la siguiente hipótesis, ejecutar sesiones de aprendizaje, aplicando las estrategias de enseñanza desarrollando en los estudiantes con discapacidad, habilidades en la preparación de alimentos.

La propuesta pedagógica innovadora se fundamenta en la teoría de aprendizaje social de Bandura y la estrategia de análisis de tarea por Miguel Ángel Verdugo.

El presente trabajo de investigación consta de seis capítulos los cuales se muestran a continuación:

En el capítulo uno se presenta la fundamentación y justificación del problema, el diagnóstico de la caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la investigación, las fortalezas y debilidades, así como el análisis

categorial –análisis textual, el planteamiento del problema en base a la presentación y formulación de la pregunta guía y de la justificación.

En el capítulo dos se abordan los aspectos del marco teórico, en relación al estudiante sobre discapacidad intelectual, física, visual, trastorno del espectro autista, auditiva y multidiscapacidad; en relación a la problemática, tiene que ver con estrategias de enseñanza, modelado, análisis de tarea, en relación a la propuesta pedagógica, que se basa en la teoría del Aprendizaje Social y el enfoque social de la discapacidad.

En el capítulo tres se encuentra la metodología que se empleó para dar respuesta al problema, el tipo de investigación, los objetivos como el general y los específicos; las hipótesis de acción; los beneficiarios; los instrumentos de evaluación como el diario de campo, la lista de cotejo y la encuesta con su respectiva fundamentación, los objetivos, su estructura y administración.

En el capítulo cuatro se aborda el plan de acción que comprende la pregunta acción, objetivos específicos, hipótesis de acción, actividades, recursos y tiempo, así como la matriz de evaluación con las hipótesis de acción, acción, resultados, indicadores de resultados, fuentes de verificación, actividades de la acción, indicadores de proceso, fuentes de verificación e instrumentos.

En el capítulo cinco se encuentra la presentación de resultados a través del procesamiento y análisis de la información que contienen las matrices de hallazgos y conclusiones obtenidos por parte del docente investigador, la acompañante pedagógica y la encuesta aplicada a los padres de familia al término de la ejecución de la propuesta; esto permitió realizar el proceso de la triangulación.

En el capítulo seis se presenta la difusión de los resultados, con la matriz de difusión que corresponde a la reflexión de la práctica pedagógica antes y ahora, y su respectiva conclusión de los logros obtenidos, donde se considera el análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje, análisis de la implementación de recursos y materiales.

Para finalizar, realizo las lecciones aprendidas y las conclusiones que me va a servir de referente para futuras investigaciones.

1. Fundamentación y justificación del problema

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

El Centro Educativo Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro se encuentra ubicado en la provincia de Piura, en el Distrito de Pariñas, provincia de Talara, siendo este uno de los distritos más poblado y extenso del Perú. Sus límites son: Por el Norte con Tumbes, por el Este con Sullana, por el Sur con Paita y por el Oeste con el Océano Pacífico. Su clima es soleado, considerándose una temperatura media anual de 30° C, con la ausencia de precipitaciones y humedad relativa media de 60% similar al resto de la Provincia de Piura y con menos horas de sol en comparación con el departamento de Piura.

Las actividades económicas de la provincia de Talara son la extracción de hidrocarburos y los recursos marinos, tiene una estructura diversificada y de baja especialización relativa, con predominio del comercio y servicios, con un alto componente de pequeñas y microempresas localizadas en diferentes zonas de manera muy desordenada la cual genera la degradación de su ambiente, la contaminación de sus aguas, su aire y la depredación de su suelo. El nivel cultural promedio es regular y las creencias religiosas son católicas y cristianas.

El Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro ” ubicado urbanización Aprovecer primera etapa del Distrito de Pariñas, se inició recabando la información que hace 35 años en mérito a la R.D. N° 00379 del 11 de Abril del año 1981 dando atención a niños y niñas con Necesidades Educativas Especiales, gracias a la gestión de la Directora, quien desde el año 1981 venía atendiendo a niños con Retardo Mental y Discapacidad Auditiva en la I.E. N° 15508 Domingo Sabio donde funcionaba 4 aulas. Hoy contamos con 12 plazas orgánicas , 6 de contrato y una convocatoria CAS atendemos en los niveles de Inicial y Primaria, a estudiantes con Discapacidad Severa y/o Multidiscapacidad; contando además con un equipo de profesionales no docentes integrado por Psicólogos,

asistente social Terapeuta de Lenguaje, Terapista Físico, todos bajo la Dirección de la actual directora quien viene aplicando una administración democrática y operativa desarrollando sus actividades en un clima institucional de aceptación por el personal y en unidad de docentes.

Los estudiantes se encuentran distribuidos en los niveles de Inicial y Primaria, desarrollando al máximo sus potencialidades y su autonomía personal acorde con los avances tecnológicos para lograr una mejor calidad de vida y su inclusión familiar, escolar,

Laboral y social con práctica de valores y respeto al medio ambiente. En la actualidad, la infraestructura con que cuenta la Institución Educativa es de material noble en primera planta, constituido por 15 ambientes entre ellos, 6 aulas, 1 ambiente administrativo, 1 sala de profesores, 1 ambiente para terapia de lenguaje, 1 ambiente para terapia física, 1 ambiente de Servicio Social, 1 almacén, 1 centro de recursos, 1 servicio higiénico accesible a personas con discapacidad motora así también cuenta con rampas en los diferentes ambientes de la institución. Así mismo cuenta con amplios jardines y un patio.

En el aula de 6to grado están matriculados once estudiantes con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad intelectual que asisten en forma regular y viven con sus padres, el rango de las edades de los estudiantes es de 18 a más años. A continuación, presento algunas características de los estudiantes:

En la comunicación los estudiantes hacen uso del lenguaje verbal y no verbal, en el lenguaje oral es un poco claro, algunos estudiantes utilizan lenguaje de señas informales para comunicar sus necesidades e intereses y su vocabulario es reducido y comprenden mensajes e instrucciones sencillas.

En cuanto a la socialización se integran a grupos de su edad participando en actividades para compartir, por cumpleaños de sus compañeros o familiares, participan en actuaciones artísticas y culturales dentro y fuera del CEBE con sus padres, les gusta escuchar música. Las familias de la población estudiantil a cargo se encuentran comprometidas en la enseñanza aprendizaje de cada uno de los estudiantes ya que se observa responsabilidad, compromiso y participación. Sin embargo, la mayor problemática familiar es contar con poco tiempo para atender las necesidades educativas de sus hijos. Así mismo, el nivel económico de la mayoría de las familias es medio, debido

a que realizan actividades eventuales, mientras tanto la gran minoría posee trabajo estable. Según la ficha de matrícula tenemos madres analfabetas, padres con secundaria completa y otros con estudios superiores. Los padres de familia participan en la preparación de alimentos de Qaliwarma respetando el cronograma establecido. El sustento de esta información se basa en el Proyecto Educativo Institucional

1.1.1 Fortalezas y debilidades. Después de haber realizado el análisis, a partir de la reflexión y análisis de los diarios de campo, he logrado destacar las fortalezas y debilidades de la práctica pedagógica. Seguidamente pude evidenciar las fortalezas las cuales se observan en el siguiente diario de campo:

Cuando realizaba la comunicación a través de la expresión gestual utilizando material concreto y gráfico les formulaba las preguntas a los estudiantes sobre la utilidad del pan con palta, la mayoría de ellos expresaban sus saberes previos demostrando alegría al responder las preguntas. (D.C. N° 1, del 12-06-17).

Así también he podido reconocer la expresión oral, que lo trabajaba a través de los apoyos visuales, cuando les mostraba las tarjetas y láminas a los estudiantes ellos observaban y respondían las interrogantes tal como se evidencia en el diario de campo:

Se realiza el dialogo sobre la actividad realizada, con interés expresando en forma verbal y no verbal sus respuestas con apoyo de tarjetas y las láminas ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Qué necesitamos?, Que representan para la preparación de la sémola con leche. Gianmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, expresan en forma verbal, señalando las imágenes. Sebastián sale a señalar las imágenes y describe en forma gestual y corporal. (D.C.N° 2, del 30-06-17).

Enfatizando en la unidad de análisis del diario anterior la cual se evidencia que a través de preguntas dirigidas en estudiantes con discapacidad intelectual es la mayor fortaleza, ya que los estudiantes responden de forma adecuada con apoyo de material concreto y visual, que es recurrente en varios diarios de campo de las sesiones de clase.

Lo cual no ocurre cuando aplico estrategias de enseñanza para estudiantes con discapacidad intelectual del aula ya que dentro del desarrollo de la sesión

comúnmente tengo mayor dificultad en este tipo de población estudiantil, tal como consta en el siguiente diario de campo:

Después de haber yo ejecutado la acción de preparar el pan con palta, invité a Guadalupe, a participar para coger el pan y el cuchillo, ella se mostró indiferente y se hacia la que dormía por lo que tuve que hablarle para que cogiera el pan y con apoyo empecé a cortar, solo cortó un pedazo de pan y dejó el cuchillo en la mesa y se fue a sentar a su silla y con apoyo físico y verbal los hice participar del preparado del pan con palta. (D.C. N° 1, del 19-07-17).

Entendiendo como plantear una situación de los estudiantes tengan que enfrentarse a problemas, tomar decisiones, para su autonomía, esta estrategia los lleva a ser capaces de explorar y reconocer utilizando todos sus sentidos diferentes situaciones útiles y funcionales, no lo aprovechaba para que los estudiantes puedan interactuar compartiendo sus aprendizajes en el desarrollo de habilidades de cocina, como se visualiza en el diario de campo:

Cuando enseñé a los estudiantes el preparado del pan con palta les mostré una secuencia de seis imágenes y les fui explicando todas las imágenes al mismo tiempo de cómo se prepara el pan con palta, luego después invité a Miguel para que prepare su pan observando la secuencia, pero se mostró desorientado indiferente y con lentitud, sin ganas de participar en la actividad por lo que tuve que apoyarles para que preparen su pan solo llegaron a cortarlo y con apoyo prepararon el pan. (D.C. N° 12, del 12-07-17).

Reflexionando, en este párrafo para la identificación del procedimiento de preparación, reconozco que en algunas sesiones no consideraba activar los conocimientos previos de los estudiantes quienes desarrollan las actividades sólo a partir del modelado la acción para que ellos la puedan imitar convirtiéndose en un aprendizaje esperado.

Al desarrollar el trabajo de investigación acción logré determinar que la teoría implícita de ambas estrategias trabajadas corresponde al enfoque conductista.

1.1.2 Análisis categorial – análisis textual. La Categoría de estrategias de enseñanza se divide en las subcategorías modelado y análisis de tarea. El análisis categorial desarrollado a partir del análisis de los diarios de campo me ha permitido confirmar que la categoría de estrategias de enseñanza es mi

mayor debilidad, por lo que busqué información sobre su definición y tomé la siguiente la cita:

Categoría estrategias de enseñanza: Son acciones que realiza el maestro con el propósito de facilitar la formación y el aprendizaje de las disciplinas en los estudiantes. Para que no se reduzcan a simples técnicas y recetas deben apoyarse en una rica formación teórica de los maestros, pues en la teoría habita la creatividad requerida para acompañar la complejidad del proceso de enseñanza y aprendizaje (Gonzales y Ramírez, 2012, p. 46).

Las estrategias como lo define los autores mencionados son acciones que se apoyan en una teoría que en el caso tiene un enfoque conductista, ya que desarrollo como subcategorías las estrategias de enseñanza de análisis de tarea y modelado, las cuales aplico frecuentemente en la práctica pedagógica de forma implícita.

Las estrategias de enseñanza se definen como los procedimientos o recursos utilizados por los docentes para lograr aprendizajes significativos en los alumnos. Cabe hacer mención que el empleo de diversas estrategias de enseñanza permite a los docentes lograr un proceso de aprendizaje activo, participativo, de cooperación vivencial. Las vivencias reiteradas de trabajo en equipo cooperativo hacen posible el aprendizaje de valores y afectos que de otro modo es imposible de lograr. (Anita, W. 2006)

En la práctica pedagógica las diversas estrategias de enseñanza que aplico en los estudiantes me van a permitir lograr aprendizajes significativos:

Sub categoría Modelado: definen el modelado como “el proceso de aprendizaje observacional donde la conducta de un individuo o grupo –el modelo- actúa como estímulo para los pensamientos, actitudes o conductas del individuo o grupo que observa la ejecución del modelo Cormier menciona que el modelado es un aprendizaje observacional, quiere decir que podemos adquirir conductas observando y así poder desarrollar habilidades. (Cormier y Cormier 1994)

Como lo dice el autor el modelado es aprendizaje observacional donde el estudiante puede realizar sus actividades observando el modelo, sin necesidad de estarle explicando de manera teórica. Todo esto lo puede realizar imitando de manera práctica.

Sub categoría: análisis de tarea: este método puede ser definido como el estudio de lo que se requiere del usuario en términos de acciones y o procesos cognitivos para completar una tarea. Así, corresponde un análisis detallado de

tareas (sobre un mapa relevante) para entender el sistema actual y los flujos de información en el mismo, Task Analysis)

Cuando aplicamos o ejecutamos un análisis de tarea para los estudiantes con discapacidad lo primero que se evidencia son las acciones secuenciadas de manera específica, esto les permite retener y aplicarlo de manera funcional.

Categoría estrategia de comunicación, (Delgado 2013) sostiene que la función principal del lenguaje oral o escrito es comunicarse, es decir, intercambiar y compartir ideas, saberes, sentimientos y experiencias en situaciones comunicativas reales, haciendo uso de temáticas significativas e interlocutores auténticos. Al leer un texto se busca significado, es decir, satisfacer diversas necesidades comunicativas (informarse, aprender, entretenerse, seguir instrucciones, entre otras). Igualmente, escribir también significa comunicarse, por lo tanto, es necesario tener claro a quién, para qué y sobre qué se escribe.

La comunicación menciona que el objetivo es dialogar, es decir interactuar con otras personas, en situaciones reales, así mismo menciona que al leer un libro satisface diversas necesidades comunicativas.

Subcategoría expresión oral; La literatura sabe y se beneficia de estos elementos expresivos. Y también la comunicación de la vida cotidiana, es decir, la producida, mediante los discursos del día a día con los que nos relacionamos, trabajamos compramos, vendemos, compartimos, nos enamoramos, discutimos y festejamos. En otras palabras, convivimos con el intercambio discursivo oral (Martínez 2002)

Es por ello que convivimos con el intercambio discursivo oral. Es por ello por lo que la experiencia del día a día y el sentido común nos dicen que esta forma de expresión es más que hablar y escuchar, aunque estos sean los términos convencionales y finalmente entendemos por convenciones a través de la expresión oral.

La expresión oral es un beneficio para la literatura, también para la comunicación de la vida diaria la que nos permite convivir y relacionarnos para satisfacer nuestras necesidades comunicativas a través de la expresión oral.

Subcategoría expresión Gestual; los gestos son los movimientos del rostro. No tienen nada que ver con las muecas, ni con la deformación del gesto natural que están totalmente prohibidas en la oratoria. La expresión gestual tiene la ventaja de revelar vívidamente nuestros pensamientos, granjearnos la atención rápida e inspirar simpatía gesticulaciones, ni visajes Según lo que menciona exagerados propios de la pantomima. (Según Albán, A 2005)

Esto lo observo con los estudiantes con multidiscapacidad ya que cuando les realizo las actividades y les pregunto, ellos se manifiestan realizando movimientos corporales: moviendo su cabeza, moviendo sus manos, sonriendo o golpeando la mesa dando a conocer su respuesta positiva o negativo.

Haciendo una reflexión de mi práctica pedagógica pude evidenciar que estuve trabajando con la teoría del conductismo, basada en el modelo conductista de Pavlov, pues lo que procuro es que los estudiantes acumulen experiencias diversas en ocasiones por mecanismos de asociación. En cuanto a la evaluación lo hago mediante un proceso observacional, medible y cuantificable.

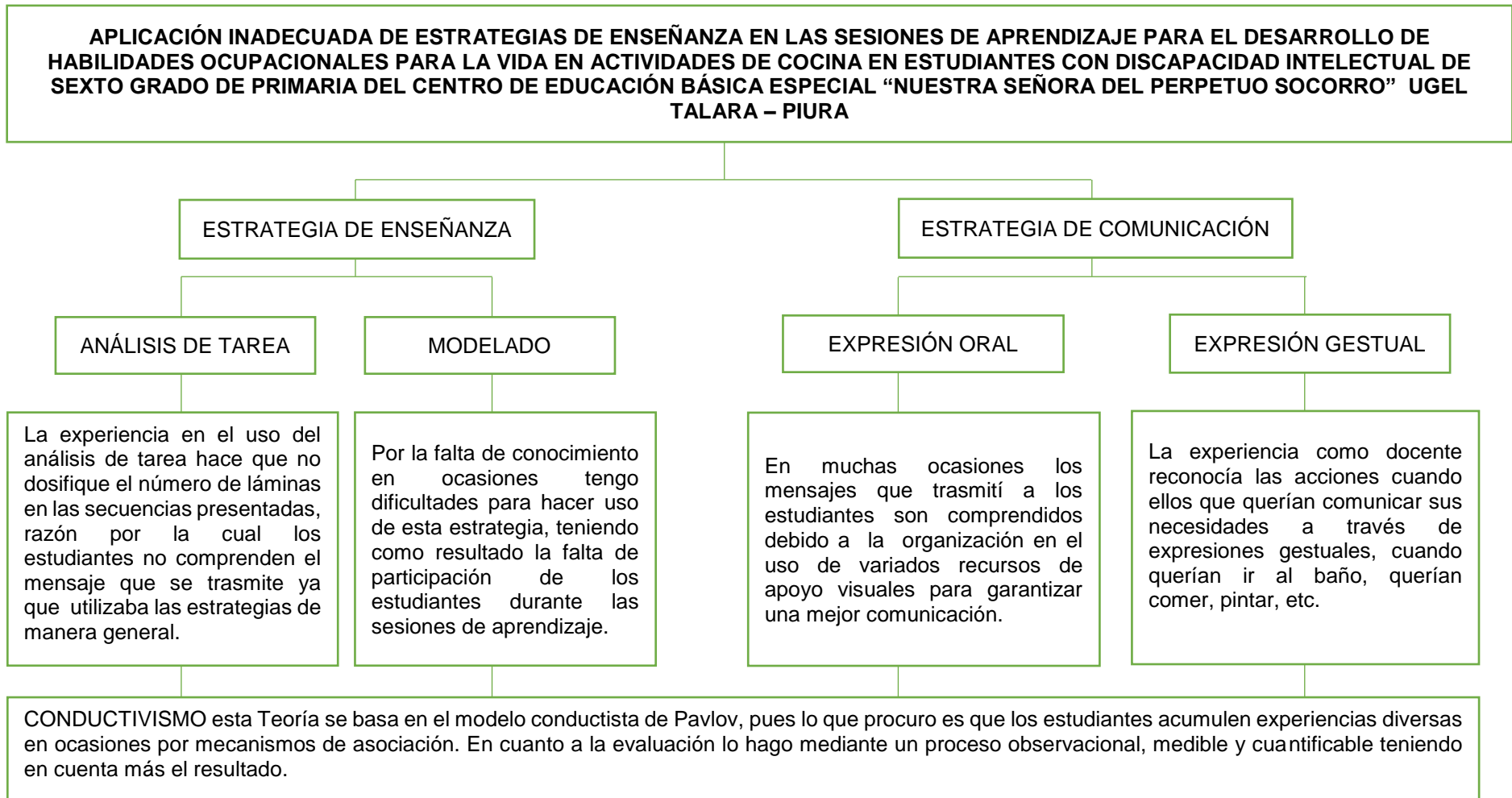


Figura 1. Mapa de deconstrucción de la práctica pedagógica

1.2 Planteamiento del problema

Al haber realizado un estudio a conciencia del quehacer pedagógico, pude observar que no utilizaba estrategias de enseñanza muy dirigidas que no permiten evidenciar un aprendizaje colaborativo y participativo en los estudiantes sobre todo con discapacidad intelectual para desarrollar las habilidades ocupacionales. Es por ello que propuse realizar dicha investigación formulándome la siguiente pregunta:

¿Cómo debo aplicar las estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades ocupacionales en actividades de cocina en los estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de Primaria del Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro” UGEL Talara – Piura?

1.2.1 Justificación. Habiendo observado en los estudiantes con necesidades educativas especiales que requieren el acompañamiento hacia las construcciones de saberes apropiados al igual que la consolidación de habilidades sociales y de autonomía personal que se inicia en el hogar, que se construye en la escuela con sus pares, con la docente y se traslade a la comunidad participando en forma activa con derechos de una persona humana.

Es que a partir de la investigación acción consideré necesario planificar, implementar y aplicar estrategias de enseñanza innovadoras que permitan desarrollar en los estudiantes habilidades ocupacionales que los prepare para la vida, no sólo en el hogar sino en el ámbito socio laboral, que son uno de los derechos que les corresponde como persona en igualdad de oportunidades, ya que uno de los problemas destacados a nivel institucional del centro de educación especial Nuestra Señora del Perpetuo Socorro, provincia Talara, es donde los estudiantes no son consideradas en sus derechos que por Ley deben ser merecedores a ser beneficiados.

Dentro de esta propuesta pedagógica tiene como propósito implementar estrategias de enseñanza activas en el proceso de aprendizaje de los estudiantes por ello menciono que el proyecto de investigación está basado en el modelado (Bandura) donde el aprendizaje por observación es muy importante para el desarrollo de las personas. Una gran parte de las

habilidades que adquirimos depende de la observación de la conducta de otros, especialmente durante la infancia; y el análisis de tareas, considera las secuencias de las acciones de actividades que realiza el estudiante permitiendo desarrollar habilidades ocupacionales en cocina.

Esto va a permitir que los estudiantes mejoren sus aprendizajes y su autonomía permitiendo así mejorar su calidad de vida y la de su familia.

2. Sustento teórico

2.1 En relación al estudiante

Luego de haber reconocido las características de la práctica docente, observo como favorecía mínimamente al desarrollo de sus habilidades y destrezas de los estudiantes, por lo que consideré necesario mejorar la práctica pedagógica reconociendo cuales son las características de los estudiantes con multidiscapacidad con los cuales laboro, del mismo modo revisar estrategias que permitan mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje, favoreciendo el desarrollo de habilidades ocupacionales en las actividades de cocina.

El aula donde se realizó la propuesta pedagógica innovadora es el sexto grado "B", la cual consta de once estudiantes, cuyas edades fluctúan entre 18 y 20 años de edad, que presentan discapacidad intelectual.

2.1.1 Discapacidad intelectual:

Según se describe la concepción actual de la discapacidad desde el punto de vista científico centrado el discurso en el paradigma de los apoyos y en que la discapacidad se expresa en la interacción de la persona con una limitación concreta y del entorno, esta concepción tiene consecuencias en los modelos de intervención que han de basarse en la búsqueda de resultados personales valorados y en la mejora de la calidad de vida personal y familiar. (Tamarit J.)

Según el autor puedo dar a conocer que los estudiantes de sexto grado de primaria, interactúan con otros, por ser discapacitados se encuentran con limitaciones que no les permiten un actuar normal, lo que posibilita, el uso de recursos que serían el apoyo para desenvolverse en su vida diaria.

El concepto discapacidad se refiere a la condición de vida de una persona, que obstaculiza su funcionamiento intelectual, sensorial y motriz, afectando su desarrollo psicomotor, cognoscitivo, de lenguaje y socio afectivo. Estas limitaciones se manifiestan en dificultades para aprender, adquirir conocimientos y lograr su dominio y representación; por ejemplo: la adquisición de la lectura y la escritura, la noción de número, los conceptos de espacio y tiempo, las operaciones de sumar, restar, multiplicar y dividir.

Llevándolo a la práctica pedagógica, en el aula donde se realiza la propuesta se observa que los estudiantes con discapacidad intelectual, aprenden con apoyo de material concreto y visual, su aprendizaje es lento, su memoria es a corto plazo, se olvidan con facilidad lo que se les enseña y requieren que las actividades sean repetidas varias veces para lograr su aprendizaje.

2.1.2 Discapacidad física:

Son aquellas personas con deficiencias físicas, mentales, intelectuales y/o sensoriales, a largo plazo o permanentes, que al interactuar con diversas barreras estas pueden impedir su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones respecto a las demás personas, son personas con deficiencias anatómicas y neuromuscular funcionales causantes de limitaciones en el movimiento. (MINEDU, 2013, P.27)

Los que presentan esta deficiencia a comparación de las demás personas van a tener ciertas limitaciones en su movimiento esto puede ser a largo plazo o permanentes, y que al interactuar con varias barreras estas pueden tropezar en sus intervenciones en la sociedad.

La propuesta pedagógica, que realizo en el aula con el estudiante con discapacidad física trabajo con material concreto para que manipule y explore los objetos, proporcionándole siempre apoyo físico y verbal, mientras que con los apoyos visuales seleccionas los materiales que han sido utilizados en la preparación de alimentos.

2.1.3 Discapacidad visual.

Es la persona que tiene restos visuales, es decir una deficiencia significativa en el funcionamiento visual; agudeza visual desde 20/70 hasta PL o un campo visual de 10°, pero que usa la visión para la planificación o ejecución de una tarea mediante el uso de ayudas ópticas, modificaciones ambientales y/o técnicas. (MINEDU, 2013, P.23)

La baja visión se presenta en una persona a través de residuos visuales, lo que no le permite ver normalmente, para ello es necesario aplicar estrategias que le permitan desarrollar diferentes habilidades en su vida.

En el aula donde se realizó la práctica pedagógica, se presentó un estudiante con baja visión, la docente trabajó con apoyo de material concreto,

real y siempre apoyándolo verbalmente, esto quiere decir que constantemente hay que hablarle, describiendo las cosas y objetos.

2.1.4 Los trastornos del espectro autista (TEA):

Trastorno generalizado del desarrollo no especificado, se caracteriza por una dificultad severa y generalizada en el desarrollo de las habilidades de comunicación verbal y no verbal, en sus interacciones sociales y, por un comportamiento e intereses estereotipados, pero, que no cumplen con los criterios para ser clasificados en alguna de las cuatro formas descritas anteriormente. En el año 1979, los aportes de Lorna Wing y Judith Gould acomodaron el concepto a la idea de un continuo, considerando con la denominación de Trastorno del Espectro Autista, grados de complejidad o de severidad. (Gillberg, 2006),

Estas alteraciones afectan a varios ámbitos del desarrollo: interacción social, lenguaje, comunicación y pensamiento.

Las personas que presentan trastorno de espectro autismo, cada uno tiene su propia entidad realizando movimientos estereotipados y su atención es dispersa, manteniéndose con una discapacidad profunda con diversidad de expresiones y conductas que afectan su desarrollo en interacción social, en la comunicación y en el pensamiento, todo ello hace que no tenga una conexión y comunicación apropiada lo que llevaría a mejorar y trabajar estrategias propias para el logro de aprendizajes.

Son estudiantes que presentan pocas relaciones sociales con personas de su entorno, obedece órdenes sencillas y dirigidas, su aprendizaje es lento, realizan pocos movimientos estereotipados, su nivel de atención es mínima.

2.1.5 Discapacidad auditiva.

Se denomina hipoacusia o sordera al defecto funcional que ocurre cuando un sujeto pierde capacidad auditiva, independientemente de la intensidad. La hipoacusia es uno de los síntomas que pueden estar presente en la enfermedad otoneurológica. La pérdida de audición constituye un motivo de consulta muy frecuente en Atención Primaria y sobre todo en las consultas de Atención Especializada de Otorrinolaringología. La hipoacusia puede estar causada por múltiples patologías, desde un proceso banal y fácilmente tratable hasta un proceso sistémico más grave que curse con hipoacusia. Existen varios grados de hipoacusia: desde los casos leves, que a veces pasan desapercibidos, a los casos más severos, que llegan incluso a ser invalidantes (Collazos 2003).

La hipoacusia es la pérdida de la audición, existen varios grados de hipoacusia, si este es leve tiene un tratamiento, que a veces pasa por desapercibido, si es severo llegan a ser invalidantes

El estudiante que posee hipoacusia, no está siendo atendido por la familia, participa en forma activa en el aula, pese a la dificultad que presenta.

Es así, que con él se trabaja, con un lenguaje de señas, lo que lo estimula aprender y actuar con seguridad.

2.1.6 Multidiscapacidad

Se caracteriza por la concurrencia las siguientes discapacidades, podemos recalcar que un estudiante presenta con en una misma persona de varias deficiencias (intelectual, física, sensorial) y a cualquier combinación de dos o más discapacidades” (parálisis cerebral, sordoceguera, autismo y retraso en el desarrollo), (Arco, 2004.)

En el aula donde realizó mi práctica pedagógica tuve un estudiante, con discapacidad auditiva y visual, el cual se comunica a través del lenguaje de señas y así mismo también se encuentra otro estudiante con discapacidad física, presentando dificultades en sus miembros inferiores donde el joven no se puede movilizar, también el miembro del lado izquierdo superior también está afectado no pudiendo realizar sus actividades de la vida diaria.

Otros jóvenes tienen discapacidad visual, intelectual, (baja visión), donde se movilizan con apoyo de la docente y de sus compañeros.

2.1.7 Habilidad ocupacionales en actividades de cocina. Antes de iniciar la propuesta pedagógica innovadora los estudiantes desconocían el uso de los utensilios de cocina, frutas y verduras, las madres de familia los limitaban a sus hijos a apoyar en la cocina, coger un cuchillo, un rayador, un pelador de papa. Asimismo, los estudiantes se mostraban temerosos para ejecutar una acción en la preparación de platos sencillos.

Sin embargo desde que aplicó la propuesta pedagógica innovadora lo realizó dentro del aula pero ya está implementado y adecuado para la preparación de alimentos, donde los estudiantes realizan actividades de cocina, siguiendo la secuencia de la preparación de alimentos e imitando el modelo de la maestra, también me apoyo de imágenes, utilizando material concreto aplicando las estrategias con sus respectivos procesos; del modelado (atención, retención, reproducción y motivación) y análisis de tareas

(preparación del ambiente, mostrar la secuencia de imágenes y ejecutar el preparado de alimento) De acuerdo a la práctica realizada de alimentos sencillos los estudiantes han mejorado sus habilidades, ya que lavan, pelan, pican diversos ingredientes algunos participan de la preparación de alimentos mientras que otros ya preparan siguiendo las indicaciones de la docente. Lo cual garantizan independencia y mejora en su calidad de vida.

2.2 En relación a la problemática

De acuerdo a los diarios de campo las dificultades presentadas en la práctica pedagógica indicaban que la mayor dificultad era la aplicación de estrategias de enseñanza, pero a partir de la ejecución de la propuesta pedagógica innovadora la práctica ha mejorado a través del modelado y análisis de tarea, los estudiantes desarrollaron habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, por lo cual busqué información sobre su definición y tomé la siguiente cita.

2.2.1 Estrategias de enseñanza. Es el conjunto de acciones y procedimientos, mediante el empleo de métodos, técnicas, medios y recursos que el docente emplea para planificar, aplicar y evaluar de forma intencional, con el propósito de lograr eficazmente el proceso educativo en una situación de enseñanza-aprendizaje específica, según sea el modelo pedagógico y/o andragógico por: contenidos, objetivos y/o competencias para las cuales las elabora y desarrolla. (Cruz A. Hernández C. Ana Yelena Guárate E. pp. 30-31)

Como docente debemos estar preparados para aplicar estrategias de enseñanza acorde a los estudiantes con discapacidad de acuerdo a sus ritmos y estilos de aprendizaje para poder lograr los aprendizajes esperados.

2.2.2 Modelado. El modelado es un tipo de aprendizaje que se basa en la imitación de la conducta ejecutada por un modelo, este proceso sucede de forma cotidiana y puede utilizarse como técnica terapéutica para facilitar la adquisición y la modificación de comportamientos.

El término “modelado” tiene un significado similar a los de “imitación”, “aprendizaje social”, “aprendizaje observacional” y Aprendizaje vicario”. Cada

uno de estos conceptos hace énfasis en una característica distinta de este tipo de aprendizaje.

El aprendizaje por modelado tiene lugar gracias a la mediación verbal e imaginativa, cuando aprendemos por imitación lo hacemos a través de representaciones simbólicas de las conductas observadas y de sus consecuencias. (Bandura - 1962)

Según Bandura, el modelado es un aprendizaje que se imita por medio de la observación, de manera cotidiana, utilizando como una técnica para facilitar algunas acciones

Para este autor existen cuatro procesos que permiten que el comportamiento se adquiera y se ejecute. La atención y la retención son necesarias para la adquisición de la conducta objetivo, mientras que la reproducción y la motivación lo son para la ejecución.

Procesos de atención. - Desarrollé con los estudiantes la atención a través de la observación y la atención, esto quiso decir que imitarón el modelo que se les brindo, dentro de sus posibilidades, ya que tuve un grupo de estudiantes muy diverso, por lo cual algunos necesitaron de apoyo.

Procesos de retención. - Dentro del aprendizaje por observación algunas actividades se retuvieron en forma de imágenes, cuando los estimore me sirvieron de modelo y puede repetidamente, reproducir imágenes duraderas y en el proceso de retención los estudiantes iban evolucionando bajo estímulos que fueron adquiriéndose en su memoria y que les sirvió como modelo.

Llevándolo a la práctica pedagógica puedo referir que en el aula tuve estudiantes, los cuales presentaron ciertas características que menciona el autor, su aprendizaje es mucho fue lento ya que no presentaban retener lo que se les enseñaba, tuvieron dificultades en realizar las actividades ocupacionales de cocina, su lenguaje oral fue bastante pobre, pero si se lograron comunicarse a través del lenguaje corporal, gestual, sin embargo, no todos los estudiantes aprendieron al mismo ritmo, lo me permitió tener paciencia para lograr que todos los estudiantes participaran con apoyo de la docente.

Procesos de reproducción. - En el proceso de reproducción Los estudiantes fueron aprendiendo de acuerdo a lo que percibieron y lo fueron mejorando y aprendiendo, a través de la imitación.

En la práctica pedagógica el proceso de reproducción se dio cuando el estudiante me imitaba ejecutando las acciones, en este caso me imitaba al realizar actividades de cocina, teniendo en cuenta que las actividades tuvieron diferentes procesos lo cual me permitió guiarlos de manera individual siguiendo la secuencia programada en las sesiones de aprendizaje, todos aprendieron según su ritmo y estilo de aprendizaje.

Procesos de la motivación. - Los estudiantes esperaron una respuesta o premio en relación a las actividades que se realizaron, es decir, lo realizaron porque recibieron o vendría un premio o algo novedoso. Llevándolo a la práctica pedagógica pude referir que los estudiantes del aula, esperaron recibir un premio concreto o afectivo o a veces social, entonces los reforcé diciéndoles muy bien realizaron su actividad y se le aplaudió; haciéndole mención que en el hogar también lo pueden realizar con apoyo de su familia.

Esta estrategia la trabajé de la siguiente manera, tuve en cuenta los procesos de modelado, atención, para captar la atención presente los materiales con los que tuvimos que trabajar, les hablé y que me observaron la acción que realice luego me imitaron la acción observada, en la retención, pregunté a los estudiantes ¿Qué observaron? ¿Qué hicieron? Hicieron uso de tarjetas con acciones, les hice las preguntas para ver si ellos habían captado lo observado; en la reproducción; en este proceso el estudiante modelo ejecutando la acción siguiendo la secuencia de la actividad, por ejemplo cuando le digo que prepararan un jugo de naranja y lo realizaron siguiendo el modelo; la motivación, al estudiante se le dio un afecto, o se le aplaudió, después de haber ejecutado la acción, se le dice muy bien han trabajado, ustedes pueden hacerlo en casa, con apoyo de su familia.

2.2.3 El análisis de tareas. Sirve como guía para el entrenamiento para algunas habilidades prácticas, tiene la ventaja de que la habilidad que se pretende desarrollar se enseña por pasos, ya que los estudiantes con discapacidad intelectual tienen muchas dificultades en comprender y ejecutar actividades complejas básicas. (Verdugo 2006) Según el autor no menciona pasos o fases para realizar un análisis de tareas sin embargo, se ha visto necesario crear, tres procesos:

Preparación del ambiente; a los estudiantes se les preparo los materiales, instrumentos adecuados y el ambiente donde se realizó la actividad, para que ellos se sintieran a gusto.

En esta fase se dialogó con los estudiantes explicándoles y mostrándoles los materiales de la preparación de alimento, ellos reconocieron y participaron en la actividad.

Reconocer la secuencia de imágenes; en este proceso el estudiante observo y reconoció la secuencia de imágenes para realizar la actividad de acuerdo a sus habilidades y destrezas.

En esta fase muestre a los estudiantes las tarjetas de secuencia de imágenes, dándoles paso a paso el preparado de un alimento; Los estudiantes atentos observaron porque luego tuvieron que realizarlo, luego invite a cada uno de los estudiantes donde participaron ordenando las tarjetas de secuencia de imágenes de la acción realizada, Todos realizaron la acción de acuerdo a sus habilidades y destrezas, dándole el apoyo necesario.

Ejecución de la secuencia; en este proceso los estudiantes aplicaron y ejecutaron, siguiendo la acción de la secuencia de imágenes en la actividad programada.

En esta última fase, donde se ejecutó la acción los estudiantes participaron con apoyo de la docente siguieron paso a paso las acciones de la actividad.

2.3 En relación a la propuesta pedagógica

2.3.1 Modelo social de la atención a la diversidad.

La sociedad representa el vínculo de unión y convivencia de un pueblo que acepta normas para establecer un equilibrio de la relación entre los medios que la integran"; esta es la visión que todo ser como parte de uno contemple y dicha normas entren en juicio, según cada individuo las practique y gane respeto y aceptación dentro de su contexto, de acuerdo al medio que nos encontramos serán las reglas que se establezcan, aunque es preciso mencionar que dentro del medio social hay ambientes que se interrelaciona dentro de la función, si están creadas modifican o comparten normas de acuerdo a las creencias religiosas, aunque hay otras que también influyen. (Salinas J 2010).

Los estudiantes conviven armónicamente entre personas que son: parientes, familia escolar y comunidad, donde existen relaciones humanas formando parte de una sociedad, donde se establecen normas y modelos de respeto y aceptación dentro del contexto en que viven. Es allí donde el estudiante se relaciona, se desarrolla siguiendo modelos éticos, religiosos, económicos, políticos e ideológicos. Es así como entra en juego las normas dentro del medio social, las cuales influyen en beneficio para el aprendizaje de los estudiantes.

Presenta las siguientes características, la discapacidad implicaba una tragedia personal para las personas afectadas y un problema para el resto de la sociedad.

En este modelo se resalta la importancia que el fenómeno de la discapacidad sea abordado desde un enfoque holístico. Así, el ocio, la cultura, los deportes, entre otras, son actividades que permiten que las personas con discapacidad puedan participar en la vida social, a la vez que desarrollan sus inquietudes. Por ello se otorga tanta importancia a la accesibilidad como requisito previo para el disfrute de dichas actividades, en igualdad de condiciones que los demás.

Todo esto se logra aplicando un modelo social donde se evidencia aspectos relevantes como el cooperativismo o colaboración entre el estudiante y su familia, quienes participan en actividades programadas en el aula, en la institución y fuera de ella, participando activamente en actividades culturales y en concursos, esto les permite relacionarse socialmente.

2.3.1.1 Enfoque inclusivo. A los estudiantes de sexto grado de primaria, les di la oportunidad de trabajar con estrategias diseñadas que les facilitó sus aprendizajes, para que puedan participar en la vida y en el trabajo, sin importar sus características individuales.

2.3.1.2 Enfoque de derechos. A los estudiantes de sexto grado de primaria durante el desarrollo de actividades de cocina se les hizo reconocer sus derechos, se les hablo de la igualdad, participaron, en forma activa en las actividades realizadas de la propuesta pedagógica, cumplieron con sus obligaciones, donde abarcaron un camino de calidad de enseñanza constituida en los valores y derechos humanos y en su entorno. Ya que muchos padres desconocían los trámites para tramitar el certificado de discapacidad.

En el enfoque de derechos permitió promover el conocimiento de los Derechos del Niño: recibieron 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 aula sexto grado de primaria los estudiantes lograron una educación integral donde siempre he trabajado con respeto promoviendo la igualdad, así mismo la integración de los estudiantes en las diferentes actividades de cocina sin limitaciones y manteniéndoles una convivencia armoniosa, donde se parte del respeto y la valoración de la diversidad cultural, indispensable donde se logró una educación integral.

Permitió respetar a todos los estudiantes, según sus costumbres o creencias, su forma de vestir y religión, así mismo orienté a los estudiantes que no debe existir discriminación entre ellos.

2.3.1.4 Enfoque de género. Considere las oportunidades que tienen los estudiantes de discapacidad intelectual de sexto grado de primaria en las interrelaciones que existieron entre ellos, dándoles las congruencias, tanto al hombre como a la mujer en las distintas actividades que se les asigno y. así lograron una igualdad de oportunidades en las actividades de cocina.

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, 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 nos permite que 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. El problema reviste gran relevancia porque desarrollo la propuesta de estrategias de enseñanza para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en los estudiantes con discapacidad intelectual en el aula de sexto grado de primaria desarrollando una nueva conducta en los estudiantes actuando de manera muy peculiar, al trabajar con estilos y acciones propias de su realidad, empleando nuevas estrategias como son la de modelado y análisis de tarea,

considero que al utilizar estas innovaciones pedagógicas, logré un mejor desarrollo personal y social con los estudiantes .

Por otro lado, como educadora cuento con los conocimientos teóricos y técnicos para aplicar la propuesta y cumplir con lo que me propongo demostrar.

Por lo antes mencionado he decidido fundamentar la presente propuesta pedagógica innovadora con la teoría del aprendizaje social de Albert Bandura y autor Miguel Ángel Verdugo.

2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico. Albert Bandura, por su parte, centraba su interés de sus estudios más allá de ese reduccionismo conductista para colocar su atención en el campo de lo social, que había niños que asumían determinados aprendizajes de forma rápida sin pasar por la clásica etapa de ensayo-error. Si esto era así era por algo muy sencillo y evidente: por la observación y su entorno social.

Bandura intentó explicar por qué los sujetos que aprenden unos de otros pueden ver cómo su nivel de conocimiento da un salto cualitativo importante de una sola vez, sin necesidad de muchos ensayos. La clave la encontramos en la palabra "social" que está incluida en la TAS.

Sin embargo, nos recuerda Bandura, también hay que tener en cuenta la otra cara de la moneda de la Teoría del Aprendizaje Social: el factor cognitivo. El aprendiz no es un sujeto pasivo que asiste desapasionadamente a la ceremonia de su aprendizaje, sino que participa activamente en el proceso e incluso espera cosas de esta etapa de formación: tiene expectativas. En un contexto de aprendizaje interpersonal somos capaces de prever los resultados novedosos de nuestras acciones (de manera acertada o equivocada), y por lo tanto no dependemos totalmente del condicionamiento, que se basa en la repetición. Es decir: somos capaces de transformar nuestras experiencias en actos originales en previsión de una situación futura que nunca antes se había producido.

Modelado. La técnica del modelado o aprendizaje por observación parte de que las mayores conductas humanas se aprenden por observación.

Modelar a alguien es coger a una persona que sea buena, normalmente en una virtud o habilidad que te gustaría aprender o desarrollar en ti, para que te sirva como modelo o figura de referencia para observarla y después imitar su modus operandi y de esta forma adquirir tú también esa habilidad o virtud.

Básicamente el modelado nos viene a decir que podemos aprender casi cualquier conducta observando como la ejecuta o lleva a cabo otra persona.

Si tenemos en cuenta que muchas conductas las aprendemos observando, podemos utilizar esta herramienta de forma consciente para nuestro beneficio, escogiendo y seleccionando a los modelos que nos interesen con el fin de adquirir nuevas habilidades.

Procesos de atención. Los estudiantes desarrollan la atención a través de la observación y la atención, esto quiere decir que imitan el modelo que les brindo, dentro de sus posibilidades, ya que tengo un grupo de estudiantes muy diverso, por lo cual algunos necesitan de apoyo.

Procesos de retención. Dentro del aprendizaje por observación algunas actividades se retienen en forma de imágenes, cuando los estímulos que sirven de modelo se exponen repetidamente, reproducen imágenes duraderas y en el proceso de retención los estudiantes van evolucionando bajo estímulos que van adquiriendo en su memoria y que les sirve como modelo.

Llevándolo a la práctica pedagógica puedo referir que en el aula tengo estudiantes, los cuales presentan ciertas características que menciona el autor, su aprendizaje es mucho más lento ya que no presentan retener lo que se les enseña van teniendo dificultades en realizar las actividades ocupacionales de su lenguaje oral es bastante pobre, pero si se logran comunicar a través del lenguaje corporal, gestual, sin embargo, no todos los estudiantes aprenden al mismo ritmo, lo me permite tener paciencia para lograr que todos los estudiantes participen con apoyo de la docente.

Procesos de reproducción. En el proceso de reproducción Los estudiantes van aprendiendo de acuerdo a lo que perciben y lo van mejorando de acuerdo a lo aprendido, a través de la imitación.

En la práctica pedagógica el proceso de reproducción se da cuando el estudiante me imita ejecutando las acciones, en este caso me imita al realizar actividades de cocina, teniendo en cuenta que la actividad tienen diferentes procesos lo cual me permite guiarlos de manera individual siguiendo la secuencia programada en la sesiones de aprendizaje, todos aprenden según su ritmo y estilo de aprendizaje.

Cabe resaltar que Miguel Ángel Verdugo se enfoca el teoría social dando oportunidad a las personas con discapacidad no limitándolas para realizar sus

actividades básicas donde oportunidades para un mayor desenvolvimiento en la vida

El análisis de tareas. Consiste en descomponer una habilidad en sub habilidades componentes y disponerlas en una jerarquía comenzando por las más básicas.

Este método puede ser definido como el estudio de lo que se requiere del usuario en términos de acciones y/o procesos cognitivos para completar una tarea. Así, corresponde un análisis detallado de tareas (sobre un mapa de usuarios relevantes) para entender el sistema actual y los pasos de información en el mismo.

La técnica del análisis de tarea permite que el estudiante ponga en práctica una secuencia de acciones y los procesos cognitivos para lograr una tarea de acuerdo al modelo presentado.

El análisis de tareas presenta pasos o fases para realizar la actividad, sin embargo, sea visto necesario crear, tres procesos:

1. Preparación del ambiente; a los estudiantes se les prepara los materiales, instrumentos adecuados y el ambiente donde se realizar la actividad de preparados de alimentos, para que ellos se sienta a gusto.
2. Reconocer la secuencia de imágenes; en este proceso el estudiante observará y reconocerá la secuencia de imágenes para realizar el preparado de alimentos.

Todos lo realizan de acuerdo a sus habilidades y destrezas

3. Ejecución de la secuencia; en este proceso los estudiantes aplican y ejecutan con apoyo de la docente la preparación de los alimentos, siguiendo la acciones de las secuencia de imágenes en la actividad programada.

2.3.2.2 Planificación. Con la directora de la institución educativa se coordinó para incorporar las estrategias de enseñanza en el área de personal social, así mismo se planificaron tres sesiones por día, Se diseñaron las unidades de aprendizaje incorporando competencias, capacidades y así desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina.

También se diseñaron las sesiones de aprendizaje considerando los momentos pedagógicos, el propósito de la sesión incorporando las estrategias de modelado y análisis de tarea con todos sus procesos, investigando

información de Bandura y de Miguel Ángel Verdugo quienes son los que fundamentaron la propuesta pedagógica innovadora; así mismo se programaron actividades ocupacionales para la vida.

2.3.2.3 Implementación. Implementé la Programación Curricular Anual en las estrategias de enseñanza del área de personal social, ciencia y ambiente. Las unidades se elaboraron siguiendo una secuencia de actividades para luego ser ejecutadas, así mismo las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea, también se elaboró material para las actividades de cocina, se hicieron instrumentos de evaluación: lista de cotejo para la elaboración de las subcategorías y encuesta a los padres de familia.

2.3.2.4 Ejecución. Desarrollé el taller con padres de familia sobre la propuesta pedagógica innovadora, se ejecutaron las unidades de aprendizaje con las secuencias programadas, así mismo las sesiones de aprendizaje donde se utilizaron recursos y materiales concretos y gráfico empleando estrategias de modelado y análisis de tarea. Apliqué los instrumentos de evaluación jerarquizada, además se desarrollaron talleres con padres para que reforzaran a sus hijos en las actividades de cocina, a continuación, describo como se articula los procesos de las estrategias análisis de tareas y del modelado en las sesiones de aprendizaje.

Muestro los materiales, ingredientes y utensilios en material concreto (atención). Seguidamente preparamos el ambiente donde se realizará la preparación de alimentos (preparación del ambiente). Muestro las tarjetas de láminas adecuadas, siguiendo la secuencia del preparado de alimento del día. (Muestro secuencia de imágenes). Modelo la actividad, preparo el alimento del día (atención). Seguidamente les hago preguntas, como he realizado la preparación de alimento (retención del modelo).

Posteriormente invito al estudiante para que imite la preparación que realicé anteriormente (reproducción) (ejecución de análisis de tarea).

Finalmente, los estudiantes participan de la limpieza y lavado de todos los utensilios utilizados, se sientan a degustar los alimentos preparados por ellos mismos, asimismo también se les incentiva a que lo realicen en casa con apoyo de la familia (motivación).

La ejecución pudo llevarse a cabo con éxito porque se contó para ello con una adecuada planificación e implementación con materiales y recursos que

consideraron en la aplicación de la nueva propuesta pedagógica. La ejecución fue aplicada a los once estudiantes del sexto grado del centro de educación básica especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”.

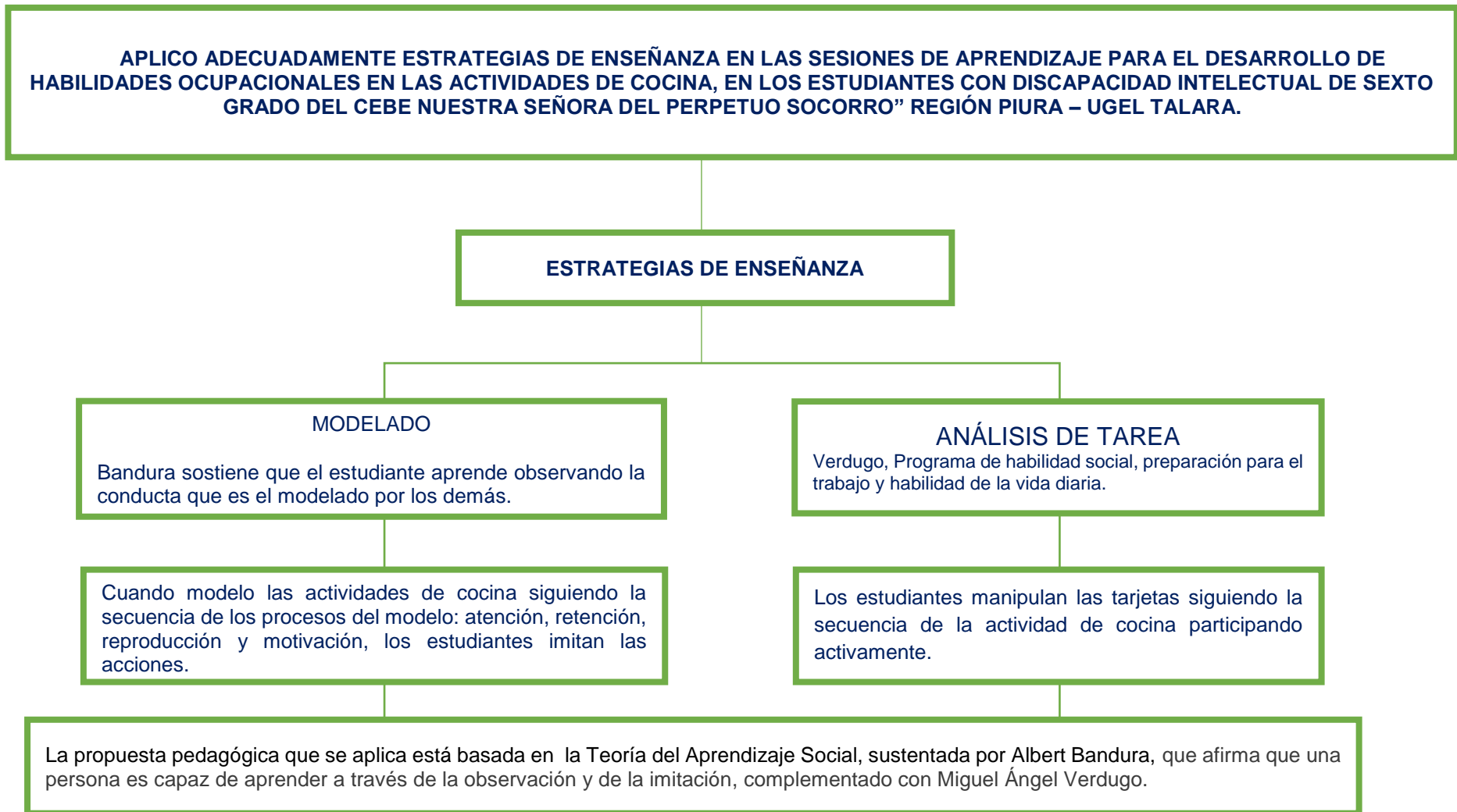


Figura 2. Mapa de reconstrucción de la práctica pedagógica

3. Metodología de la investigación

La investigación acción corresponde a la investigación cualitativa que busca la reconstrucción de la realidad haciendo uso de la recolección de datos que no son medibles numéricos.

La investigación permite reflexionar y actuar en cada proceso pedagógico bajo una metodología transformadora y de cambio social.

La investigación que estoy desarrollando corresponde al tipo de Investigación Acción, de variante pedagógica la cual se diferencia de otro tipo de investigación.

Bernardo Restrepo en Colombia, distingue como investigación educativa a la investigación acción pedagógica. La primera está ligada a la indagación y transformación de procesos escolares en general y la segunda a la práctica pedagógica de la docente (Colmenares y Piñero2008, p. 101).

3.1 Tipo de investigación

Según Bernardo Restrepo el tipo de investigación corresponde a la investigación acción reflexiva y cualitativa porque busca la reconstrucción de la realidad, haciendo uso de la recolección de datos que no son medibles, numéricamente dentro de los instrumentos utilizados son los diarios de campo que permiten detectar la problemática al respecto para transformarla mediante la aplicación de la propuesta pedagógica.

Y es que la investigación acción pedagógica, no sólo constituye un conjunto de criterios y principios teóricos sobre la práctica educativa sino también un marco metodológico que sugiere la realización de una serie de acciones que debe desarrollar el docente como profesional de la educación, porque la investigación-acción permite reflexionar y actuar en cada proceso pedagógico bajo una metodología transformadora y de cambio social. Para ello, tenemos las tres fases:

En el primer momento de la investigación se hizo la deconstrucción de la práctica, para poder observar las fortalezas y debilidades, el cual consiste en

hacer un autorreflexión de la práctica pedagógica a través de un proceso de análisis de la misma.

En el momento de la reconstrucción, se ha identificado el problema planteando, una propuesta pedagógica alternativa que responda a las necesidades e intereses de los estudiantes, desarrollando una descripción del mapa de reconstrucción.

Reflexioné sobre la acción pedagógica que venía desarrollando a través de los diarios de campo luego fui sistematizando la recurrencia y en función a ellas pude identificar el problema, entendiendo como problema, una situación insatisfactoria o una necesidad educativa que requiere ser atendida para buscar soluciones. Reconozco que soy parte del problema a través de un proceso de auto reflexión elaborado los diarios reflexivos en donde identifiqué las debilidades con la finalidad de ir mejorando la práctica para alcanzar mejores resultados.

Una vez realizado este análisis prioricé un problema detectado en la práctica, aquel que consideré el más relevante o urgente de ser atendido; esto lo hice a través de los diarios de campo.

El momento de evaluación de la propuesta pedagógica, en la cual la ejecución de la nueva practica fue evaluado, tiene que ver con la validación de la efectividad de la práctica alternativa validándose y ratificando los resultados obtenidos mediante la triangulación en la que se registra los resultados ejecutados en el trabajo docente.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general. Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida diaria en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado del nivel de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.

3.2.2 Objetivos específicos.

- **Objetivo específico 1.** Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.
- **Objetivo específico 2.** Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y materiales didácticos para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.
- **Objetivo específico 3.** Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.

3.3 Hipótesis de acción

- **Hipótesis de acción 1.** La Planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.
- **Hipótesis de acción 2.** La Implementación recursos y materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje que permitirán desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida diaria en actividades de cocina, en los estudiantes con multidiscapacidad del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.
- **Hipótesis de acción 3.** La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, en los estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.

3.4 Beneficiarios

He mejorado la práctica pedagógica como docente, a través de la nueva propuesta enriqueciéndola, profesionalmente me permite reflexionar a diario y poder reprogramar una amplia gama de actividades que respondan a las necesidades del estudiante. Las cuales se pueden observar en la ejecución de las sesiones y se evidencian en ellos el logro de sus aprendizajes.

Dicha investigación permite un crecimiento a nivel personal y profesional pues amplía los conocimientos para la mejora de la práctica diaria.

Los segundos beneficiarios son los estudiantes del 6to grado de primaria los jóvenes han desarrollado habilidades ocupacionales logrando que realicen actividades de cocina en el hogar como son: lavar, pelar, rallar verduras, escoger arroz y menestras, así mismo puedo referir que los jóvenes pueden realizar la preparación de platos sencillos con apoyo de su familia.

Los otros beneficiarios son los padres de familia ya que sus hijos han logrado desarrollar sus habilidades ocupacionales en actividades de cocina que les va a servir para la vida y a la vez les permitirá que sus hijos sean autónomos.

3.5 Instrumentos

En la investigación se ha empleado diario de campo, encuestas, los cuales me permitieron recopilar información de la práctica pedagógica para la aplicación de la nueva propuesta y obtener los resultados necesarios.

3.5.1 Diarios de campo. Es un instrumento utilizado en la investigación, registrando aquellos hechos que son susceptibles de ser interpretados. En este sentido es una herramienta que permitió sistematizar las experiencias para luego analizar los resultados.

3.5.1.1 Fundamentación. La fundamentación del diario de campo es un instrumento registrado por el investigador para registrar aquellos hechos que son susceptibles de ser interpretados

En este sentido el diario de campo es una herramienta que me permitió sistematizar las experiencias para luego analizar los resultados.

3.5.1.2 Objetivos. Los objetivos del diario del diario de campo, al anotar la programación de las acciones es reflexionar sobre las acciones realizadas y servir de base para la evaluación individual y la memoria final de mis prácticas

3.5.1.3 Estructura. Su estructura estará en función del número de observaciones necesarias, así como del tipo de hechos o actos a observar, establecidos a priori, y de las condiciones en que se tomarán los datos.

3.5.1.4 Administración. Los diarios de campo fueron elaborados por el docente investigador, los cuales fueron realizados después de aplicadas las sesiones de aprendizaje, ya que fue administrado después de cada sesión de aprendizaje, para efectos de esta investigación acción se elaboraron en la primera fase de la deconstrucción, diez diarios de campo que sirvieron de insumo en la segunda fase de la reconstrucción. Durante la ejecución de la práctica pedagógica alternativa en la condición de docente de CEBÉ, elaboré diez (10) diarios de campo. En cuanto a su uso lo he realizado una vez por semana o alternada.

La docente acompañante realizaba cuatro (04) visitas por ciclo ella observaba las sesiones que programaba con los estudiantes del aula, luego realizaba sus diarios de campo de acuerdo a lo observado y posteriormente manifestaba los alcances necesarios ya sea debilidades o fortalezas, que observaba en el desarrollo de la sesión, terminando con la reflexión para que el docente supere sus debilidades y mejorarlas en la siguiente visita.

3.5.2 Encuesta a padres de familia.

3.5.2.1 Fundamentación. Este procedimiento de investigación permite al investigador recopilar datos a través de un cuestionario previamente diseñado o una entrevista a alguien, sin modificar el entorno ni el fenómeno donde se recoge la información. Los datos se obtienen realizando un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa, con el fin de conocer estados de opinión, ideas, características o hechos específicos.

3.5.2.2 Objetivo. Obtener información de los padres de familia, sobre la habilidad ocupacional para la vida en actividades de cocina de sus hijos en su hogar.

3.5.2.3 Estructura. La Encuesta básicamente contiene datos generales, el número de preguntas, los ítems de manera clara y con un lenguaje sencillo y la valoración que correspondía al Sí y No. Se debe precisar que los ítems respondían al Campo de Acción de Ejecución (modelado y análisis de tareas)

3.5.2.4 Administración. Se citó a los padres de familia por medio de la agenda para aplicar la encuesta y duró una hora, porque se explicaron los ítems que debían responder.

4. Plan de acción

Este plan prioriza las iniciativas más relevantes para cumplir con ciertos objetivos y metas. También se entiende como una guía que brinda un marco o estructura en el momento de llevar a cabo un proyecto, pues es donde se determinan y se asignan las tareas, se definen los plazos de tiempo y se calcula el uso de los recursos.

Por lo tanto, un plan de acción es una presentación resumida de las tareas que deben realizarse por determinadas personas, en un plazo de tiempo específico, empleando un monto de recursos asignados con la finalidad de lograr un objetivo previsto.

4.1 Matriz del plan de acción

PROBLEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Cómo debo aplicar las estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades ocupacionales en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de Primaria del Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del	Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.	La Planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.	La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar con la directora de la institución educativa para incorporar estrategias de mejora en la enseñanza del área de personal social. - Planificar reuniones con los padres de familia del aula de sexto grado sobre la propuesta pedagógica, innovadora. - Diseñar las unidades de aprendizaje incorporando competencias y capacidades para fortalecer las habilidades de autonomía. - Diseñar las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta los procesos pedagógicos incorporando actividades con 	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño Curricular Nacional 2015. - Textos en línea web con gráficas. - Guía de materiales del MINEDU. - Libros, revistas, publicaciones etc. 	Del 31 de octubre del 2017 al 20 de julio 2018.

PROBLEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
Perpetuo Socorro” UGEL Talara – Piura?				<p>estrategias de modelado investigando información de Bandura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diseñar del listado de los materiales a utilizar en actividades de cocina. 		
	<p>Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y materiales didácticos para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.</p>	<p>La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales didácticos para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.</p>	<p>La implementación de sesiones de aprendizaje con uso de recursos y materiales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar los materiales y recursos educativos a utilizar en las estrategias de enseñanza del modelado y análisis de tarea. - Indagar fuentes de información para elaborar material didáctico. - Implemento material y recursos educativos en las sesiones en actividades de cocina con estrategia de modelado y análisis de tareas - Elaborar material impreso en la sesión de aprendizaje. - Elaborar material educativo contextualizado en la sesión de aprendizaje. - Seleccionar material estructurado y no estructurado en el aula para la facilitación de su uso en la sesión de aprendizaje. 	<p>Información sobre recursos y materiales</p> <p>Bibliografía Separatas</p> <p>Unidad de aprendizaje</p> <p>Bibliografía de Bandura</p> <p>Información sobre estrategias de modelado y análisis.</p> <p>Encuesta de padres de familia</p>	<p>Del 20 de agosto al 15 de setiembre de 2018</p>

PROBLEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro", distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.	La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, en los estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro", distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.	La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecutar el PCA en la programación de unidades de aprendizaje, para un aprendizaje. - Ejecutar las unidades de aprendizaje con la secuencia de actividades programadas. - Ejecutar las sesiones de aprendizaje utilizando recursos y materiales concretos y gráficos aplicando la estrategia de modelado. - Utilizar los materiales para las actividades de cocina en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje. - Aplicar los instrumentos de evaluación: lista de cotejo y encuesta a padres de familia. - sistematizar información de los instrumentos - Desarrollar talleres con padres de familia para reforzar en sus hijos las actividades de cocina en casa. 	Información DCN. Unidades de aprendizaje. Sesiones de aprendizaje Material concreto y gráfico Diario de campo. Información sobre habilidades ocupacionales de cocina.	Del 20 de agosto al 15 de setiembre de 2018.

4.2 Matriz de evaluación

A través de la matriz de evaluación de seguimiento del plan de acción se evaluaron los procedimientos que proporcionaron la información sobre actividades de acción, resultados, indicadores de proceso y de resultado y fuentes de verificación de los instrumentos en relación al manejo de mi plan de acción en el desarrollo de mi investigación acción pedagógica innovadora.

HIPÓTESIS 1: La Planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro", distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.			
ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	Desarrollo de las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual	El nivel de desarrollo de habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina como consecuencia de la planificación de las sesiones de aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje. - Diario de campo
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Coordinar con la directora del CEBE para incorporar estrategias de enseñanza. En el área de Personal social.	Coordina con la directora del CEBE para incorporar estrategias de enseñanza en el área de Personal social.	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de reunión - Diario de campo 	
Planificar reuniones con los padres de familia sobre la propuesta pedagógica innovadora	Planifico reuniones con los padres de familia sobre la propuesta pedagógica innovadora	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de reunión - Diario de campo 	
Diseñar las unidades de aprendizaje incorporando competencias, capacidades de la estrategia de modelado y análisis de tarea.	Diseña las unidades de aprendizaje incorporando competencias, capacidades de la estrategia de modelado y análisis de tarea.	<ul style="list-style-type: none"> - DCN. - Diario de campo 	
Recopilar información sobre estrategias de modelado y análisis de tarea.	Recopilo información sobre estrategias de modelado y análisis de tarea.	<ul style="list-style-type: none"> - Bibliografía de teorías del modelado y análisis de tarea. - Diario de campo 	
Diseñar sesiones que incorporen estrategias de enseñanza del modelado y análisis de tarea	Diseño sesiones que incorporen estrategias de enseñanza del modelado y análisis de tarea	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de cotejo. - Diario de campo 	

HIPÓTESIS 2: La implementación de recursos y materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje permitirá desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en los estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de primaria del CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL.Talara, Región Piura.

ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
La implementación de sesiones de aprendizaje con uso de recursos y materiales.	Desarrollo de las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual.	El nivel de desarrollo de las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina como consecuencia de la implementación de las sesiones de aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Encuesta - Sesiones de enseñanza aprendizaje - Ficha de observación
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 2	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Implementar el PCA en las estrategias enseñanza del área de personal social, ciencia y ambiente.	Implemento el PCA en las estrategias enseñanza del área de personal social, ciencia y ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> - PCA - Unidad didáctica - . 	
Difundir con afiches reuniones con padres de familia sobre la propuesta pedagógica innovadora.	Difundo con afiches reuniones con padres de familia sobre la propuesta pedagógica innovadora.	<ul style="list-style-type: none"> - Afiches 	
Elaborar las unidades de aprendizaje con la secuencia de actividades a ejecutar.	Elaboro las unidades de aprendizaje con la secuencia de actividades a ejecutar.	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de aprendizaje 	
Elaborar las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	Elaboro las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje 	
Elaborar los instrumentos de evaluación: lista de cotejo y encuesta a los padres de familia.	Elaborar los instrumentos de evaluación: lista de cotejo y encuesta a los padres de familia.	<ul style="list-style-type: none"> - Encuesta a padres de familia - Esquelas de invitación a los padres de familia. 	

HIPÓTESIS 3: La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en los estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de primaria del CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito de Pariñas, UGEL. Talara, Región Piura.

ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea.	Desarrollo de las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual.	Nivel de desarrollo de las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina como consecuencia de la ejecución de las sesiones de aprendizaje.	-Sesiones de aprendizaje -Encuesta
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 3	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Ejecutar el PCA en la programación de unidades de aprendizaje.	Ejecuta el PCA en la programación de unidades de aprendizaje.	- PCA	
Aplicar las unidades de aprendizaje con la secuencia de actividades programadas.	Aplica las unidades de aprendizaje con la secuencia de actividades programadas.	- Sesiones de aprendizaje	
Ejecutar las sesiones de aprendizaje utilizando recursos y materiales concretos y gráficos aplicando la estrategia de modelado y análisis de tarea.	Ejecuta las sesiones de aprendizaje utilizando recursos y materiales concretos y gráficos aplicando la estrategia de modelado y análisis de tarea.	- Sesiones de aprendizaje	
Utilizar los materiales para las actividades de cocina en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.	Utiliza los materiales para las actividades de cocina en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.	- Sesiones de aprendizaje	
Aplicar los instrumentos de evaluación: lista de cotejo y encuesta a padres de familia.	Aplica los instrumentos de evaluación: lista de cotejo y encuesta a padres de familia.	- Sesiones de aprendizaje	

5. Discusión de los resultados

5.1 Procesamiento y análisis de la información

Se redactaron los diarios de campo al finalizar las sesiones innovadoras visualizándose los pasos de la propuesta implementada en cada una de las sesiones innovadoras planificadas. A continuación, se presenta la matriz de análisis de los resultados codificados de los diarios de campo:

5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DEL CONTENIDO	CONCLUSIONES
	Modelado	<p>Acompañé monitoreando las acciones de la preparación del jugo de maracuyá. Brindé apoyo físico a Julio, Jeanpierre, a exprimir la mitad del maracuyá y vaciar el contenido en la jarra. Sebastián, Edder, Geanmarco, Cristhian, Vanessa, Guadalupe y Miguel siguen las orientaciones de la docente, señalan y describen las imágenes que representan las acciones de la preparación del jugo de maracuyá. (D.C.5.)</p> <p>Presenté el procedimiento de la preparación de la ensalada de papa con brócoli a través del modelado les mostré la secuencia de imágenes: Lavamos las papas y brócoli, las colocamos en una olla con agua y las llevamos al fuego, cuando estaban cocidas, las saqué y las coloqué en una fuente para que se enfriaran luego las pelamos y cortamos en tozos pequeños, lavamos la lechuga, la picamos y la echamos a la papa con brócoli, le echamos un poquito de aceite y sazonamos con sal al gusto. Vanessa, Sebastián, Cristhian, Edder, Miguel, Sebastián y Guadalupe participaron en el lavado y pelado de las papas y el brócoli. Juan Carlos y José ellos miraron y quisieron comer las papas, les di el apoyo físico verbal. Jempierre, Julio, José, Juan Carlos, los ayudé para que laven y pelen las papas. (D.C.7.)</p>	<p>La teoría menciona que el modelado propuesto por Bandura se da de la siguiente manera: "Los teóricos cognoscitivos sociales admiten que los niños y los adultos observan su propia conducta, la de otros y también las consecuencias, como vimos en el experimento de aprendizaje por observación realizado por Bandura. Hasta los niños de corta edad</p>	<p>El modelado es una estrategia importante para que los estudiantes puedan adquirir habilidades sociales. Ya que en mis sesiones me permitió que los estudiantes adquirieran las habilidades sociales tales como: observar cuando trabajan con material concreto y se realiza el modelado ellos tienen mejor participación y autonomía, así como</p>	<p>De acuerdo a los hallazgos encontrados y según el teórico afirma que el modelado bajo el enfoque cognitivo social permitió mejorar cualitativamente la adquisición de habilidades ocupacionales en los estudiantes. La aplicación de esta técnica permitió que la práctica pedagógica se</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DEL CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>Mostré las imágenes de mandiles gorro, luego me coloqué la ropa de cocina pegando las imágenes en la pizarra; mostré la secuencia de lavado de manos realizando la acción paso a paso, mostré la tabla de picar, naranja, cuchillo, cuchara, una bolsa para la basura, jarra realizando la estrategia del modelado en forma adecuada en la preparación del jugo de naranja. Elaboraron la receta de la preparación del jugo de naranja. Luego invité a los estudiantes a seguir la secuencia de la elaboración del jugo de naranja, brindé apoyo físico a Jeanpierre por su baja visión, a Julio por su discapacidad motora. Edder endulzó el jugo de naranja de acuerdo al modelo, Vanessa sirvió el jugo y apoyó a Jeanpierre a alcanzar los vasos de jugo de naranja.</p> <p>(DC9)</p> <p>Me coloqué el mandil y me lavé las manos para dar inicio a la preparación me presenté ante los estudiantes y les dije estoy lista para la preparación de la ensalada les di indicaciones para que se colocaran al mandil y se lavaron las manos les presenté en tarjetas los ingredientes que utilicé en la ensalada, Eddder me apoyé pegando cada una de ellas en la pizarra, les dije que primero lavaríamos las verduras, antes me observaron el modelo que realice como lavar una lechuga. invité a Jeanpierre y Guadalupe para que repitan la acción, luego modelé como pelar la zanahoria, pepinillo, tomate, palta, los cuales jóvenes atentos me observaron, luego les dije ahora lo van hacer ustedes, procedo a entregar por grupos la zanahoria, lechuga, pepinillo, tomate para cortarlos en un plato tal como el modelo que realicé, me fui acercando de mesa en mesa y di el apoyo a quienes lo necesitaban después que estuvieron las verduras picadas por los estudiantes , procedí a dar el modelo de cómo se debe servir un plato de ensalada, pero les dije que me ,miraran, ellos tomaron atención observándome como yo iba sirviendo el plato de ensalada, tomé un plato y con una cuchara cogí una pequeña porción de zanahoria, lechuga, pepinillo, rodaja de tomate, palta, finalmente corté el limón y exprimí sobre la ensalada quedando así un plato de ensalada servida sirviéndose cada estudiante un plato de ensalada de forma adecuada.</p> <p>(D.C.11)</p> <p>Presenté el procedimiento de la preparación del puré de papa a través del modelado: Lavamos las papas, las colocamos en una olla con agua y las llevamos al fuego, cuando estaban cocidas, las saqué y las coloqué en una fuente para que se enfriaran luego las pelamos y</p>	<p>prevén las consecuencias a partir de la observación de hechos pasados. Los individuos se forman opiniones sobre sí mismos y sobre otros y después se comportan de manera congruente con aquellas (Miller, 1989)."(Grace, Crang & Baucumdon, 2001, p.34)</p>	<p>figuran en los DC (1) PI, DC (2) AA, DC (3) M, DC (4) AA, DC (5) AA, etc. De esta manera se evidencia cuando Vanessa y Cristhian participan con autonomía.</p>	<p>valore positivamente por sus resultados ya que los estudiantes imitan la conducta del modelado, a través de sus procesos son la atención, la retención, que es la codificación simbólica o lingüística, la reproducción esto permitió que los estudiantes desarrollen sus habilidades ocupacionales, a través de actividades de cocina del hogar, logrando lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en el hogar.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DEL CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>cortamos en tozos pequeños, vaciamos la leche en una taza y el trozo de mantequilla, todo esto lo echamos al vaso de la licuadora y lo licuamos, luego lo sazonamos con sal al gusto. Vanessa, Sebastián, Cristhian, Edder, Miguel, Sebastián y Guadalupe participaron en el lavado y pelado de las papas. Juan Carlos y José ellos miraron y quisieron comer las papas, les di el apoyo físico verbal. Jempierre, Julio, José, Juan Carlos, los ayudé para que laven y pelen las papas. Luego los invité para que degusten el puré de papa, sintiéndose contentos al degustar. Limpiaron su individual y mesa después de haber comido.</p> <p>(D.C.12.)</p>			
	Análisis de tarea	<p>Presento las imágenes de las acciones de la preparación del jugo de maracuyá e invito a los estudiantes para que participen, Cristhian coloca las imágenes siguiendo la secuencia de la preparación, Vanessa, lee las tarjetas de la secuencia de acciones de la preparación del jugo de maracuyá la actividad del día y pregunto.</p> <p>(D.C.5)</p> <p>Invité a Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, para que coloquen las imágenes de las acciones de la preparación de la ensalada de brócoli en forma secuenciada. Sebastián sale a señalar las imágenes y describe en forma gestual y corporal. Juan Carlos y José solo miran las imágenes con apoyo verbal. Miguel habla en voz baja identificando las imágenes. (D.C.7)</p> <p>Juan, José, señalaron las imágenes con apoyo, Jeanpierre nombró los ingredientes del jugo de naranja; participaron leyendo tarjetas con imágenes de cantidades de naranjas Miguel, Julio, Guadalupe, con apoyo de la docente; Edder Cristhian, Vanessa Gianmarco, Sebastián describieron las imágenes de las acciones de la preparación del jugo de naranja.</p> <p>(D.C.9)</p> <p>Luego les pregunté les gustó preparar la ensalada de verduras, con la tarjeta de los alimentos los jóvenes salieron a demostrar la secuencia de imágenes de la preparación de la ensalada. Culminé diciéndoles ahora podrán preparar ensalada en casa y así apoyarán a su mamá cuando lo necesite.</p> <p>(D.C.11)</p>	<p>Se observó que los estudiantes realizaban las actividades planteadas por la docente</p> <p>Según Miguel Ángel verdugo el análisis de tareas, es una estrategia de enseñanza, que hace necesario descomponer secuenciar, adaptar y conceptualizar las actividades a realizar para que adquieran significado y aprendizaje significativos en los estudiantes en el cual nos ayuda a dirigir clases o tareas con dinamismo,</p>	<p>El aprendizaje a través del análisis de tareas para el desarrollo de habilidades ocupacionales permitió hacer la descomposición de la tarea grande o general en pequeñas actividades secuenciadas y adaptarlas para que los estudiantes puedan llegar a realizarlas por medio de la preparación de jugos y alimentos de platos sencillos logrando que el estudiante lo aprenda y explique en secuencia de imágenes o tarjetas, como las actividades</p>	<p>El aprendizaje a través del análisis de tareas para el desarrollo de habilidades ocupacionales permitió hacer la descomposición de la tarea grande o general en pequeñas actividades secuenciadas y adaptarlas para que los estudiantes puedan llegar a realizarlas por medio de la preparación de jugos y alimentos de platos sencillos logrando que el estudiante lo aprenda y explique en secuencia de imágenes o</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DEL CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>Miguel, Sebastián y Guadalupe participaron en el lavado y pelado de las papas. Juan Carlos y José ellos miraron y quisieron comer las papas, les di el apoyo físico y verbal. Jempierre, Julio, José y Juan Carlos, los ayudé para que lavaran y pelaran las papas. Luego los invité a los estudiantes para que colocaran las tarjetas de las acciones de y mesa después de haber comido, apoyaron a lavar los utensilios, apoyaron a lavar y secar los utensilios.</p> <p>(D.C.12)</p>	<p>haciendo uso de imágenes, tarjetas los estudiantes observarán y seguirán la secuencia de las acciones a realizar para lograr un aprendizaje significativo en la medida de sus posibilidades.</p>	<p>de la vida diaria, como son, lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa.</p> <p>Según Miguel Ángel Verdugo para efectuar el análisis de tarea, va a permitir que el estudiante ponga en práctica una secuencia de acciones y los procesos cognitivos para lograr una tarea de acuerdo al modelo presentado clasifican las actividades de aprendizaje en cinco dominios tales como: las actitudes, las habilidades motoras, destrezas las habilidades, intelectuales, la información verbal y las estrategias cognoscitivas.</p>	<p>tarjetas, como las actividades de la vida diaria, como son, lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa.</p> <p>Miguel Ángel Verdugo en la estrategia de análisis de tarea no presenta pasos, sin embargo se a creado tres procesos: preparación del ambiente, reconocer las imágenes, ejecución de la secuencia de imágenes, es necesario los pasos para efectuar el análisis de tarea.</p>

5.1.2 Análisis de la encuesta de los padres de familia. La Encuesta se aplicó a los padres de familia que participaron en la ejecución de la propuesta pedagógica innovadora al finalizar las 10 sesiones de aprendizaje innovadoras. A continuación, se presenta la matriz de análisis de la entrevista sobre la aplicación de la propuesta innovadora:

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
Estrategia de Enseñanza	Modelado	<p>La tabla del ítem 1, presenta que el 82% de los padres afirman que sus hijos identifican los utensilios de cocina, pero, el 18% de estudiantes no lo han logrado.</p> <p>En relación al ítem 2, el 82% de los padres manifiestan que sus hijos identifican los ingredientes de la preparación de platos sencillos y el 18 % refieren que sus hijos no han logrado esta actividad.</p> <p>Los resultados de la tabla 3 presentan que el 64 % de los padres afirman que sus hijos se ponen el mandil antes de preparar los platos sencillos. Sin embargo, el 36% de estudiantes no han logrado dicha actividad.</p> <p>En relación al ítem 4, el 73% de los padres expresan que sus hijos participan en la preparación de platos sencillos, mientras que el 27 % refieren que sus hijos no ha lo han logrado.</p> <p>Los resultados de la tabla del ítem 5, refieren que el 64% de los padres manifiestan que sus hijos lavan vegetales para la preparación de platos sencillos, pero el 36% manifiestan que sus hijos todavía no han logrado el aprendizaje de esta actividad.</p>	<p>De acuerdo a los resultados de la encuesta de padres de familia se evidencia que la mayoría de los padres comunican que sus hijos han logrado realizar actividades de cocina, que la docente hizo la aplicación de la estrategia del modelado, mientras que un menor porcentaje de estudiantes no lo han logrado. Por lo tanto, seguiré trabajando esta estrategia para así obtener mayores resultados en mis estudiantes.</p>	<p>De acuerdo a los hallazgos encontrados en la encuesta aplicada a los padres de familia refieren que sus hijos responden a la estrategia del modelado aplicada por la docente logrando desarrollar y fortalecer las habilidades de autonomía actividades de cocina del hogar logrando lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa.</p> <p>Los padres de familia manifiestan que sus hijos han adquirido las habilidades ocupacionales cuando observan y trabajan con material concreto y se realiza el modelado ellos tienen mejor participación y autonomía en el hogar para realizar las actividades de cocina en el hogar.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
	<p>Análisis de tarea</p>	<p>La tabla del ítem 6, representa que el 64% de los padres comunican que sus hijos pelan vegetales para la preparación de platos sencillos, pero el 36 % refieren que sus hijos todavía no han logrado.</p> <p>Los resultados de la tabla 7 presentan que el 64% de los padres manifiestan que sus hijos pican diferentes ingredientes para la preparación de platos sencillos. El 36% de estudiantes no han logrado desarrollar esta actividad.</p> <p>La tabla presenta del ítem 8, muestra que solo el 36% de los padres afirman que sus hijos saben prender la cocina para preparación de platos sencillos, y el 64 % comunican que sus hijos no lo hacen.</p> <p>Los resultados de la tabla 9 refieren que el 64% de los padres afirman que sus hijos amasan algunos ingredientes para la preparación de los platos sencillos. El 36% de estudiantes no han logrado desarrollar la actividad.</p> <p>Los resultados de la tabla 10 presentan que el 64 % de los padres manifiestan que sus hijos utilizan la licuadora para la preparación de platos sencillos. Sin embargo, el 36% de estudiantes no han logrado dicha actividad.</p>	<p>De acuerdo a la información obtenida en la encuesta del análisis de tarea se evidencia que la mayoría de los padres manifiestan que sus hijos participan en el preparado de platos sencillos a través de la estrategia del análisis de tarea de la teoría de Gagne sin embargo hay estudiantes que aún no han logran por tener una atención mínima debido sus características que presenta.</p>	<p>Como resultado de los hallazgos encontrado en la encuesta aplicada a los padres de familia quienes tienen la percepción que en el aprendizaje de sus hijos ha habido logros que consideran importantes en el desarrollo de habilidades de autonomía a través de la realización de actividades cocina manipulando los alimentos, los servicios de cocina para la preparación de jugos con frutas conocidas, ensaladas, pan con palta, pan con queso, pan con mermelada y alimentos de platos sencillos.</p> <p>De esta manera se concluye que la intervención de la docente al observar la conducta del estudiante en la secuencia de actividades para realizar la tarea y el refuerzo de cada logro obtenido permite evidenciar que es importante la participación de</p>

5.1.3 Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico. En el proceso de la investigación acción la docente investigadora cuenta con la asesoría permanente de la acompañante pedagógica; quién es la encargada de guiar y asesorar durante el desarrollo de la investigación acción. A continuación, se presenta la matriz de los datos recogidos del acompañamiento:

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIONES
Estrategias de Enseñanza	Modelado	<p>En las sesiones de aprendizajes desarrolladas se evidencian que la docente aplica la estrategia de enseñanza de modelado logrando aprendizajes para fortalecer habilidades ocupacionales en la preparación de alimentos.</p> <p>La docente muestra a los estudiantes las verduras lavadas porque les dice, hoy prepara una ensalada de verduras, muestra los materiales, cuchillo, tabla de picar y tazón, luego les dice vamos a picar las verduras pero antes me van a observar como lo voy hacer yo, les voy a dar el modelo para que luego ustedes lo hagan, la maestra coge una zanahoria y empieza a rayarlo, de igual forma coge la lechuga y empieza a picar luego llama a uno de los estudiantes para que también ralle y pique la lechuga, cada estudiante observa el modelo y van realizando la acción , en el caso de los estudiantes con discapacidad física es apoyado por la docente cogiéndolo de la mano, se observa que los estudiantes se muestran contentos al terminar la preparación disfrutando de la ensalada lo cual piden a la maestra seguir preparando más ensalada. (DCN° 1)</p>	<p>Se observó a la maestra que los estudiantes realizaban las actividades planteadas observando, reproduciendo la acción del lavado frente a la conducta modelada por parte de la docente lo que favorecerá su autoformación.</p> <p>Albert Bandura y su estrategia del modelado, destaca que existen factores importantes tanto internos (psicológicos) como externos que interactúan en los aprendizajes, siendo importante mencionar que las conductas que adquieren los individuos.</p> <p>El modelado según (Raúl Fuentes 2013), actúa crítica, proactiva y reflexivamente con el propósito de favorecer su autoformación, como también el emprendimiento y el mejoramiento continuo de su realidad.</p>	<p>La profesora plantea el desarrollo en las sesiones de aprendizaje, llegando a aplicar el modelado como estrategia de enseñanza obteniendo buenos resultados con sus estudiantes a su cargo para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, con los estudiantes del sexto grado los padres de familia cuando se involucran para brindar el apoyo requerido a sus hijos en acompañamiento de las actividades.</p>

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIONES
	<p align="center">Análisis de tarea</p>	<p>La docente muestra a los estudiantes unas tarjetas de secuenciales de preparación de un jugo de maracuyás, luego les pregunta que podemos hacer con ello, la docente les dice que hoy aprenderemos a preparar un refresco de maracuyá los estudiantes observan atentamente 1er paso observan lavar el maracuyá 2do paso cortar el maracuyá, 3er paso sacar con una cuchara toda la comida en un plato 4 paso, echar la comida en el vaso de la licuadora y licuar, 5 colar, echar agua y azúcar al gusto. y servirlo en un vaso, luego después invita a cada estudiante para que realice la misma actividad. Lo cual se observó que cada uno de ellos siguió la secuencia, la maestra da el apoyo a quienes lo requiere. DC N° 2</p>	<p>La maestra orienta y monitorea a los estudiantes en el análisis de tareas brindando en algunos casos apoyo a quienes lo requieren enfatizando a que los estudiantes preparen los alimentos sus alimentos con autonomía de acuerdo a sus posibilidades. Se observó que los estudiantes realizaban las actividades planteadas por la docente Según Miguel Ángel Verdugo el análisis de tareas, es una estrategia de enseñanza, que hace necesario, descomponer, secuenciar adaptar y conceptuar las actividades, el cual nos ayuda a dirigir clases o tareas con dinamismo, haciendo uso de imágenes, tarjetas, los estudiantes observarán y seguirán la secuencia de las acciones a realizar para lograr un aprendizaje significativo en la medida de sus posibilidades.</p>	<p>La maestra lleva al contexto real las situaciones que plantea en las sesiones de aprendizaje. Llegó a aplicar el análisis de tareas como estrategia de enseñanza obteniendo resultados favorables con los estudiantes a su cargo para desarrollar habilidades de autonomía en la alimentación, llevarse la cuchara a la boca, usar los cubiertos Para adquirir significados</p>

5.2 Triangulación

A continuación, se presenta la matriz de triangulación que contiene las conclusiones de análisis de datos de la docente investigadora, la acompañante pedagógica y de la docente observadora en base a la aplicación de los pasos de la propuesta pedagógica implementada; con el propósito de encontrar coincidencias y terminar emitiendo opiniones y sugerencias al respecto.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRE DE FAMILIA		
Estrategia de enseñanza	Modelado	De acuerdo a los hallazgos encontrados y según el teórico afirma que el modelado bajo el enfoque cognitivo social permitió mejorar cualitativamente la adquisición de habilidades ocupacionales en los estudiantes. Su aplicación se hizo con todos los pasos que comprende esta técnica como son la atención, la retención, que es la codificación simbólica o lingüística, la reproducción, es la capacidad del estudiante para reproducir el modelo observado y la motivación, que viene hacer la predisposición favorable del estudiante. La aplicación de esta técnica para el desarrollo de comportamientos socialmente aceptables, permitió que la práctica pedagógica se valore positivamente por sus resultados, ya que los	La profesora plantea el desarrollo en las sesiones de aprendizaje, llegando a aplicar el modelado como estrategia de enseñanza obteniendo buenos resultados con sus estudiantes a su cargo para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, con los estudiantes del sexto grado	De acuerdo a los hallazgos encontrados en la encuesta aplicada a los padres de familia refieren que sus hijos responden a la estrategia del modelado aplicada por la docente logrando desarrollar y habilidades ocupacionales en actividades de cocina del hogar logrando lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa. Los padres de familia manifiestan que sus hijos.	La docente investigadora, la APE y los padres de familia coincidieron en que la docente investigadora hizo uso de la técnica del modelado aplicando todos los pasos que la conforman como son la atención, es donde el estudiante se concentra para observar lo que se modela; la retención se entiende como la codificación simbólica o lingüística, organización cognitiva y ensayo encubierto del modelo presentado; la reproducción refiere la capacidad del estudiante para reproducir, ensayar o practicar la conducta	La aplicación del modelado entendido como un enfoque cognitivo social, que se realiza por medio de un modelo permitió que los estudiantes capten su atención durante el desarrollo de todas las sesiones de aprendizaje con todos los procesos que comprenden esta técnica como son la atención, retención, reproducción y la motivación, facilitando el aprendizaje en los estudiantes en la ejecución de actividades de cocina para el desarrollo de habilidades ocupacionales logrando que demuestren iniciativa y se sientan motivados

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRE DE FAMILIA		
		estudiantes imitan la conducta del modelado presentado habilidades ocupacionales a través de actividades de cocina del hogar logrando lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en el hogar.		Los estudiantes han adquirido las habilidades sociales cuando observan y trabajan con material concreto y se realiza el modelado ellos tienen mejor participación y autonomía en el hogar para realizar las actividades de cocina en el hogar.	cuyo modelo se ha observado y la motivación que viene hacer la predisposición favorable del estudiante para asumir como propios los objetivos en todas las sesiones de aprendizaje. De esta manera permitió el desarrollo de habilidades ocupacionales logrando que los estudiantes realicen actividades de cocina en el hogar como son lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles, preparar la mesa para servir los alimentos y consumir en forma adecuada.	para lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de jugos y de alimentos de platos sencillos, preparar la mesa para el consumo adecuado de los alimentos preparados al momento de compartir entre sus compañeros, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa. Se sugiere a los padres de familia que en casa apoyen a sus hijos para poner en práctica del modelado a través de las diversas actividades de cocina que les permita a sus hijos continuar desarrollando las habilidades ocupacionales para la vida, mediante la motivación permanente.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRE DE FAMILIA		
	Análisis de tarea	<p>El aprendizaje a través del análisis de tareas para el desarrollo de habilidades ocupacionales permitió hacer la descomposición de la tarea grande o general en pequeñas actividades secuenciadas y adaptarlas para que los estudiantes puedan llegar a realizarlas por medio de la preparación de jugos y alimentos de platos sencillos logrando que el estudiante lo aprenda y explique en secuencia de imágenes o tarjetas, como las actividades de la vida diaria, como son, lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa.</p> <p>Según Miguel Ángel Verdugo que para efectuar el análisis de tarea, es necesario descomponer, secuenciar, adaptar y conceptualizar las actividades para que adquieran aprendizajes significativos de</p>	<p>La maestra lleva al contexto real las situaciones que plantea en las sesiones de aprendizaje.</p> <p>Llegó a aplicar el análisis de tareas como estrategia de enseñanza obteniendo resultados favorables con los estudiantes a su cargo para desarrollar habilidades ocupacionales en la alimentación, llevarse la cuchara a la boca, usar los cubiertos</p>	<p>Como resultado de los hallazgos encontrado en la encuesta aplicada a los padres de familia quienes tienen la percepción que en el aprendizaje de sus hijos ha habido logros que consideran importantes en el desarrollo de habilidades ocupacionales a través de la realización de actividades cocina manipulando los alimentos, los servicios de cocina para la preparación de jugos con frutas conocidas, ensaladas, pan con palta, pan con queso, pan con mermelada y alimentos de platos sencillos.</p> <p>De esta manera se concluye que la intervención de la docente al observar la conducta del estudiante en la secuencia de actividades para realizar la tarea y el refuerzo de cada logro obtenido permite evidenciar que es</p>	<p>El docente investigador, la APE y los padres de familia coincidieron en observar que la docente investigadora utilizó la estrategia del análisis de tarea durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje por lo que permitió mejorar su práctica docente logrando aprendizajes significativos en los estudiantes para el desarrollo de habilidades ocupacionales en actividades de cocina logrando lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, consumo adecuado de los alimentos al momento de compartir entre compañeros, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en el hogar.</p>	<p>La estrategia de análisis de tarea que consiste en descomponer la tarea en aprender en los elementos de que se compone como son las subcategorías es el desmembramiento en la actuación de todas las tareas que el estudiante debe ejecutar con el fin de alcanzar el objetivo, estableciendo un modelo ideal acerca del proceso de la realización de dicha tarea, su aplicación en la práctica pedagógica permitió hacer la evaluación para identificar las tareas que los estudiantes pudieron realizar y aquellas donde requieren apoyo permanente, así como de la intervención para secuenciar las tareas de aprendizaje desde las más simples a las más complejas desarrollar habilidades ocupacionales con logros importantes en la manipulación de</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRE DE FAMILIA		
				importante la participación de los padres de familia cuando se involucran para brindar el apoyo requerido a sus hijos en acompañamiento de las actividades.	Los estudiantes que han logrado desarrollar las habilidades ocupacionales deben continuar practicando las actividades de cocina con el apoyo de sus padres con la motivación permanente.	alimentos, servicios e implementos de cocina por medio de la realización de diversas actividades del hogar tales como lavar y pelar verduras, escoger arroz y menestras, preparación de alimentos de platos sencillos, lavado y secado de utensilios, así como el lavado de ropa de cocina: toallas y manteles en casa. Se sugiere que los padres de familia acompañen a sus hijos a practicar en casa las actividades de cocina reforzando los aprendizajes obtenidos.

6. Difusión de los resultados

6.1 Matriz de difusión

6.1.1 Reflexión de la práctica pedagógica antes y después. Es importante realizar un análisis comparativo sobre cómo era el diseño de las sesiones antes de iniciar la segunda especialidad y cómo es ahora, en cuanto a los tres campos de acción: la planificación, la implementación y la ejecución de mis sesiones de aprendizaje de la Propuesta Pedagógica Innovadora porque me posibilita encontrar los aspectos logrados y no logrados a fin de seguir mejorando mi quehacer pedagógico.

6.1.1.1 Análisis de planificación de las sesiones de aprendizaje.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Planificación	<p>Antes de iniciar los estudios de la segunda especialidad planificaba las sesiones de aprendizaje con una serie de diseños no adecuado, lo cual no permitía consignar los procesos pedagógicos sin tener en cuenta las características de cada uno de los estudiantes, donde redactaba en forma general, las estrategias que ejecutaba no eran coherentes con lo que yo quería lograr, los niveles de exigencia estaban lejos de sus habilidades o eran contenidos no funcionales, más de tipo académico.</p> <p>En este esquema se consignaba los procesos pedagógicos que yo debía realizar y no los procesos cognitivos que debía desarrollar en mis estudiantes.</p>	<p>En la actualidad con la propuesta de la sesión de aprendizaje del programa de segunda especialidad utilizo un diseño en el cual se establece la presencia y relación de los procesos pedagógicos y los cognitivos, es decir he logrado incluir los procesos cognitivos dentro de los procesos pedagógicos, para los cuales planifico actividades muy dinámicas, más significativas y vivenciales a través de las estrategias de modelado y análisis de tareas que buscan la participación de mis estudiantes tomando en cuenta sus características y las necesidades educativas que presentan.</p> <p>Asimismo, selecciono la capacidad adecuada, los recursos y materiales educativos que me ayudarán a consolidar lo planificado. y sobre todo mi propuesta pedagógica innovadora donde planifico considerando las estrategias de modelado y análisis de tareas con todos sus procesos. Con el fundamento teórico de Bandura (2009), Verdugo Miguel Ángel (2006), logrando un aprendizaje, que garantice considerados básicos en los estudiantes.</p>	<p>La planificación pertinente de mis sesiones de aprendizaje, me permite responder a las necesidades educativas especiales de los estudiantes en el desarrollo de las habilidades ocupacionales en cocina mediante las estrategias de modelado y análisis de tarea ya que con esto establezco, la ruta a seguir y la interrelación correcta entre los procesos pedagógicos y los procesos cognitivos, al igual que la selección oportuna y apropiada de recursos y materiales asociada capacidades seleccionadas que se vio influida al igual que la selección oportuna y apropiada de recursos y materiales que contribuirán de igual forma a mejorar los logros de enseñanza aprendizaje.</p>

6.1.1.2 Análisis de la Implementación de los recursos y materiales

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación	Los recursos y/o materiales educativos que empleaba en las sesiones de aprendizaje por lo general eran los materiales que buscaba y me agenciaba de acuerdo a lo que planificaba, con el empleo de tarjetas y algunas láminas sin considerar la elaboración de material adecuado, no teniendo en cuenta las características de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje, solo en algunas sesiones vivenciales empleaba objetos de uso cotidiano, en forma muy rápida. Sin reflexionar que los estudiantes deberían explorar el material ofrecido.	Ahora selecciono, elaboro, adapto e individualizo el material o recursos para que sea accesible a los estudiantes, estos materiales me permiten implementar la categoría estrategias de enseñanza como el modelado y análisis de tarea por medio de ellos puedo recabar información pertinente sobre el logro de aprendizajes respondiendo a las necesidades y características de los estudiantes y a las capacidades a desarrollar en ellos. Entre los recursos y materiales que utilizo son: fotos de secuencia de imágenes de diferentes acciones, en el preparado de alimentos, materiales, ingredientes y utensilios de cocina	La implementación de los recursos y materiales elaborados, utilizados en las sesiones de aprendizaje me permite mejorar el logro de los aprendizajes a través de la aplicación de estrategias de modelado y análisis de tarea, y la utilización de medios y materiales.

6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Ejecución	Antes las sesiones de aprendizaje eran rutinarias y con estrategias de enseñanza de manera implícita que no generaban el interés del estudiante y con materiales que manipulaban, pero no exploraban, debido a su falta de motivación falta de atención y participación de cierta estudiante, se realizaba el recojo de saberes previos de una forma adecuada, pero no se llegaba al conflicto cognitivo, no se utilizaba los procesos cognitivos.	Hoy las sesiones de aprendizaje tienen actividades activas y vivenciales pues siguen una dirección planteada al aplicar las estrategias de modelado y análisis de tarea que se incorporan a los procesos pedagógicos establecidos permitiendo que los procesos cognitivos de los estudiantes se activen y logren la capacidad propuesta, dándome cuenta realmente si se están generando aprendizajes, pues mediante la observación, y el diario de campo, que ahora empleo con mayor seguridad, todo ello con el apoyo de los recursos y materiales que fueron seleccionados, adaptados y/o elaborados y presentados a los estudiantes. Actualmente mi práctica pedagógica ha cambiado, lo que evidencio en el logro de aprendizajes de los estudiantes. Aquí redacta como aplicas las estrategias de análisis de tareas y modelado con todos sus procesos.	La aplicación de las estrategias de modelado y análisis de tareas en el desarrollo en las habilidades ocupacionales de cocina, así como el uso de los recursos y materiales contextualizados y vivenciales durante las sesiones de aprendizaje permiten que los estudiantes logren las capacidades seleccionadas utilizando indicadores jerarquizados de acuerdo a sus necesidades y características. El uso de estas estrategias aplicadas se ha obtenido resultados favorables que serán de beneficio para su vida.

Lecciones aprendidas

Luego de sistematizar la experiencia de investigación acción, he identificado un conjunto de aprendizajes producto de la reflexión sobre los aciertos y desaciertos con respecto al empleo de estrategias de modelado y análisis de tareas, en este proceso de investigación vivenciado, puedo mencionar lo siguiente:

Planificar sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta los ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes e incorporando las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea permite desarrollar las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina.

Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales permite evidenciar la importancia de la incorporación de los recursos y materiales en la sesión el aprendizaje, Los materiales fueron elaborados y contextualizados, según las necesidades de los estudiantes, considerando todos los estilos de aprendizaje de los mismos.

Aplicar las sesiones teniendo en cuenta los ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes incorporando las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea que permite desarrollar las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina. Las ejecuciones satisfactorias de las sesiones dependieron de una buena planificación e implementación agenciándome de recursos y materiales al aplicar las estrategias de modelado y análisis de tareas.

Participar en la investigación acción pedagógica permite desarrollar el dominio de las teorías pedagógicas para planificar, implementar y ejecutar con pertinencia las sesiones de aprendizaje.

Conclusiones

La planificación de las sesiones de aprendizaje permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina.

Teniendo en cuenta los ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes e incorporando las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea.

La implementación las sesiones de aprendizaje, con recursos y materiales didácticos, permite desarrollar las habilidades ocupacionales de la vida diaria, en actividades de cocina, es relevante para el desarrollo de la propuesta pedagógica innovadora.

La ejecución de las sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza permite desarrollar las habilidades ocupacionales de la vida diaria en actividades de cocina, teniendo en cuenta los ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes e incorporando las estrategias de enseñanza de modelado y de análisis de tarea.

Participar en la investigación acción pedagógica permite que la docente investigadora reflexione sobre la práctica pedagógica para luego proponer la propuesta pedagógica innovadora con sustento teórico que responda las necesidades, características y potencialidades de los estudiantes.

Referencias

- Díaz, F y Hernández, G. (1998). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo*. México: Mc Graw Hill.
- Gutierrez, V. (2014). *El Papel DE LA Familia en el Desarrollo de la Autonomía de las Personas con Discapacidad Intelectual y su Relación con el trabajo Social*.
- Maldonado, V. y A. J. (2013). *El Modelo Social de la Discapacidad una Cuestión de Derechos Humanos*.
- Palacios, A. (2008). *El modelo social de discapacidad: orígenes caracterización y plasmación en la convención internación sobre los derechos de la persona con discapacidad*, Ediciones CINCA Madrid.
- Restrepo, B. (2004) *La Investigación Acción Educativa y la Construcción Saber Pedagógico*. Educación y Educadores.
- Rivieré, A. (1992) *Teoría Social de Aprendizaje. Implicaciones Educativas*. En: Coll, C, Palacios J y Marches, A (Comp.) Desarrollo Psicológico y Educativo II. Madrid Alianza.
- Ruggier, V. y Arberas, C. (2007). *Trastornos generalizados del desarrollo. Aspectos clínicos y genéticos*. Revista Actualizaciones en Neurología Infantil.
- Ruiz, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa*. Bilbao: Universidad de Deuato.
- Salinas, J. (2010) *Modelo Social de la Atención a la Diversidad*.
- Tamarit, J. (2007) *Discapacidad Intelectual y Salud Mental; Guía Práctica* Madrid: Consejería de Familia y Asuntos Sociales.

Velazco, V. (2011). *Discapacidad y salud. Desarrollo de la comunicación en Personas con Necesidades Educativas Múltiples.*

Verdugo, M. (2003). *P.H.S. Programa de Habilidades Sociales.* España: Amarú Ediciones.

Verdugo, M. (2002) *Análisis de la definición de discapacidad intelectual de la Asociación Americana sobre retraso mental.* Instituto Universitario de Integración en la Comunidad. Universidad de Salamanca.

Apéndices

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 C.E.B.E. : “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”
 1.2 Docente : Nelly Pimentel Ruiz
 1.3 Grado : Primaria Quinto y Sexto
 1.4 Tiempo de la sesión : 9:30 a.m. a 11:00 a.m.
 1.5 Fecha de Ejecución : 21 de Octubre del 2016
 1.6 Situación Significativa : Tengo Derecho a la Salud

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

- 2.1 Nombre de la unidad : Difundimos nuestros derechos

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE DESEMPEÑO CONTEXTUALIZADO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Personal Social	Construcción de la identidad y de la convivencia democrática.	Reconoce el derecho como persona, vivenciándolo en actividades directas y a través de ilustraciones, con entusiasmo.	Señala en lámina el Derecho a la Salud con apoyo de la docente. Señala en lámina el Derecho a la Salud sin apoyo de la docente. Participa en juegos de roles demostrando entusiasmo. Menciona el Derecho de la Salud como persona, cuando se le pregunta.	Observación	Diario de campo Registro de construcción
Comunicación	Comprende textos orales	Reconoce en juegos de roles, personajes y describe acciones sobre el derecho de la salud.	Señala los personajes del juego de roles con apoyo de la docente. Señala los personajes del juego de roles cuando se le nombra. Ubica los personajes del juego de roles por medio de la percepción táctil. Nombra las acciones después de haber observado la dramatización.		
Ciencia y Ambiente	Cuerpo humano y conservación de la salud	Identifica a través de juegos de roles el Derecho de la Salud.	Señala los jarabes con el apoyo de la docente. Señala los jarabes cuando se le nombra. Menciona el nombre de los jarabes. Nombra los jarabes por percepción táctil.		

2.2 Proceso didáctico: Desarrollo de la sesión de aprendizaje

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
INICIO	<p>Actividades permanentes, saludo, oración, asistencia, tiempo, normas de convivencia. Docente apoyada por papelógrafos entona el canto: "Mi hijo enfermo" A mi hijo, a mi hijo le duele la cabeza El médico le ha dado jarabe de cereza Una gorrita nueva, zapatitos lila, la, la, la... Estudiantes con el apoyo de la docente entonan dos veces. Observan situaciones reales: Un joven enfermo, una mamá y un médico. Estudiantes participan respondiendo a las siguientes preguntas ¿Quiénes son? ¿Qué tiene el niño? ¿Qué hace la mamá? ¿Qué hace el médico? ¿Qué hay en los frascos? ¿Cuándo nos dan los jarabes? ¿Para qué?.</p>	Niños, niñas y maestra Papelógrafo Plumones	<p>Diálogo dirigido</p> <p>Comunicación</p> <p>Tec. de interrogación</p>
PROCESO	<p>Pues, hoy dialogaremos sobre el derecho de la salud, el estar sano es tener salud. Se dramatiza lo cantado utilizando material real, cumpliendo el juego de roles: Joven enfermo, mamá, médico. Estudiantes participan respondiendo a preguntas sencillas del contenido de la canción. ¿Qué le dolía al joven? ¿Qué le receto el médico para la garganta? ¿Qué más le dolía? ¿Cuándo estamos enfermos nos dejan en la casa? ¿Qué le recetó para el corazón? ¿El joven está enfermo o sano? ¿Cuándo estamos enfermos donde los llevan? ¿Para qué?. Docente concluye que estar sano es salud y que todos los niños, personas, adultos y ancianos tienen derecho a la salud. Expresan oraciones cortas con apoyo de imágenes. La docente motiva a que los compañeros aplaudan a los que van leyendo las imágenes formando oraciones. Salen al recreo, se lavan las manos.</p>	Gorra, bufanda, zapatos, frascos de jarabe Expresión oral, gestual y corporal	<p>Tec. análisis de imágenes</p> <p>Ficha de apareamiento</p>
SALIDA	<p>Participan los estudiantes relacionando las imágenes y se les entrega ficha de trabajo. Docente pregunta ¿Qué derecho hemos conocido hoy? ¿Cómo se sintieron? ¿Les gustó la dramatización? Para su casa recortar imágenes del derecho a la salud con el apoyo de su mamá.</p>	Tarjetas, plumón	

DIARIO DE CAMPO N° 01

REGIÓN	: Piura
CEBE	: "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR	: Nelly Pimentel Ruiz
FECHA	: 21 de octubre del 2016
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 11:00 am
AULA	: 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:	"Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN	: "Derecho a salud"
CATEGORÍA	: Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES:	Autonomía.

DESCRIPCIÓN:

Se mencionó las normas de convivencia antes de empezar la sesión de aprendizaje; apoyada de un papelógrafo entoné el canto "Mi Hijo enfermo" algunos estudiantes con el apoyo de la docente entonan dos veces el canto.

Otros como Juan Carlos (TEA) Y José Rither síndrome de Down (TEA) solo miraron, observaron situaciones reales donde participaron dos estudiantes y la docente, Arnol, (joven enfermo) Giancarlo (médico) Prof. Nelly (mamá) terminando el canto les realice preguntas a los estudiantes respecto a lo que habían observado mostrando los personajes ¿Quiénes son? ¿Qué hace el médico? ¿Qué hay en los frascos? ¿para qué nos dan jarabe? ¿Qué hace la mamá? ¿Cuándo nos dan los jarabes? ¿Por qué?. Algunos respondieron de forma verbal y con gestos, otros dos jóvenes Juan Carlos (TEA) José Rither síndrome de Down TEA observaron al médico y al joven enfermo Juan Carlos les tocó unos segundos y se retiró, José Rither observó al médico y dijo Cloto luego se desplazó a su asiento.

Mencione de forma breve y sencilla El Derecho de la Salud" los jóvenes Juan Carlos y José Rither se mostraron distraídos no mostrando atención, Juan Carlos se paró y se fue a la puerta, me acerque para que se fuera a sentarse.

Se dramatizó lo cantado utilizando material cumpliendo el juego de roles; joven enfermo, mamá, Médico. Realicé preguntas que le dolía al joven mis estudiantes contestaron en forma verbal otros lo hicieron en señas, tocándome la cabeza, que nos dolía, algunos contestaron la garganta otros se tocaron el cuello, José Rither (TEA) y Juan Carlos (TEA) no lo hicieron tuve que llevarles su mano a su cuello y decirles que le dolía la garganta ¿Cómo se sentía el joven Arnol? algunos contestaron que estaba enfermo, otros Juan y José tuve que llevarles la mano a la cabeza y decirles que le dolía la cabeza al Joven Arnol

Los jóvenes estuvieron motivados con la presentación de la dramatización, después les presenté unas tarjetas relacionadas al tema, donde algunos estudiantes observaron las imágenes leen en grupo luego lo hicieron de forma individual. Los jóvenes José Rither (TEA) síndrome de Down Juan Carlos (TEA) y Arnol (DI) se les observó que no mostraron interés, les lleve en forma individual para que observaran y tocarán las imágenes diciéndoles que el doctor cura al joven que le duele la cabeza, les lleve sus manos a su cabeza y les mencione la palabra ay, ay el joven está enfermo. Motive a los estudiantes para que aplaudieran a sus compañeros que estaban participando.

Coloque en la pizarra imágenes para que relacionaran los estudiantes participaron con entusiasmo. Les entregué una ficha individual, les indiqué que tenían que relacionarla como lo habían hecho en la pizarra, se les explicó a cada estudiante, al joven Jeampierre (DV) lo hizo en forma oral; los jóvenes Arnol (DI) Juan Carlos (TEA) y José Rither se les mostró imágenes grandes mencionándoles el nombre de cada imagen para que luego la pegaran y coloque en la pizarra con apoyo de la docente; los demás estudiantes colocaron su trabajo en la pizarra.

La docente preguntó ¿que hicimos hoy? Jeampierre con (DV) contesto los Derechos de la Salud ¿Cómo se sintieron? = unos contestaron bien otros contestaron contentos, Arnol sonrió, José, Juan Carlos solo me miraron.

Terminada mi sesión observé que la mayoría de mis estudiantes les motivó la dramatización realizando una sesión motivadora aunque en algunos momentos José Rither no mostraba atención.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Desarrollé esta sesión con entusiasmo y confianza, pensé que había logrado el interés de todos los estudiantes, sin embargo el joven Juan Carlos con TEA en algunos momentos se paró a dar vueltas en el aula y a pararse en la puerta, después de un momento regresó a su lugar.

INTERVENCIÓN:

Al terminar mi autorreflexión me doy cuenta que necesito conocer y mejorar mis estrategias para la atención con jóvenes con TEA, concentrar mi mirada en cada proceso de la sesión.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 Institución Educativa : CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”
- 1.2 UGEL : Talara
- 1.3 Directora : Gina Medina de Niño
- 1.4 Docente : Nelly Pimentel Ruíz
- 1.5 Grado : Primaria 5to. Y 6to Grado
- 1.6 Situación Significativa : Reconocemos las aves de mi pequeña granja
- 1.7 Tiempo de la Sesión : 9:15 a 12:30 a.m.
- 1.7 Cantidad de Estudiantes : 8 varones 2 mujeres
- 1.8 Fecha de ejecución : del 15 de noviembre del 2016

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

- 2.1 Nombre de la unidad: Cuidemos las plantas y animales de nuestra comunidad

ÁREA	COMPETENCIA	CAPACIDAD	INDICADORES DE DESEMPEÑO CONTEXTUALIZADO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Ciencia y Ambiente	Seres vivos y su conservación	Reconoce en forma directa animales de su localidad en ilustraciones, asumiendo un compromiso de cuidarlos.	Señala en forma directa al animal que se menciona. Reconoce a los animales de su granja. Reconoce algún animal (ave) en forma directa con gua de mamá. Menciona algunas aves que conoce.	Observación	Diario de campo Registro de evaluación
Comunicación		Describe animales, objetos que conoce a partir de ilustraciones y material concreto con seguridad.	Escucha con atención respondiendo con gestos y sonidos. Observa con atención las aves de su granja cuando se le nombra. Expresa el nombre usando tarjetas. Describe a las aves por sus características.		

2.2 Practica pedagógica: Desarrollo de la sesión de aprendizaje

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	RECURSOS Y MATERIALES	TÉCNICA E INSTRUMENTOS
Inicio	<p>La docente menciona las normas de convivencia antes de iniciar la sesión. Maestra invita a los estudiantes a visitar su pequeña granja. Estudiantes observan detenidamente a los animales. Responden a preguntas sobre los animales. ¿Qué observaron? ¿Qué animales observaron? ¿Por qué vuelan? ¿Cuántas patas tienen? ¿Qué animales ponen huevos? ¿Qué otros animales vuelan?</p>	Granja	Observación Ficha de trabajo Diario de campo
Proceso	<ul style="list-style-type: none"> - Comunico el propósito de la sesión “Hoy vamos a hablar sobre los animales que vuelan que son las aves. - La docente invita a los estudiantes a participar en una dinámica con el canto “Ritmo a go go” - Cada estudiante nombrará el nombre de algún ave que conoce. - La maestra entrega a cada estudiante tarjetas de animales. - Luego los estudiantes que tengan un ave pegarlas en la pizarra. Observan las imágenes. - Docente les explica que las aves son animales que vuelan, tienen dos alas, dos patas, su cuerpo está cubierto de plumas, se alimentan de maíz y nacen del huevo. - Participan los estudiantes describiendo las características de las aves. 	Expresión oral, corporal, gestual Tarjetas Pizarra Expresión oral, corporal, gestual	
Salida	<p>Desarrollan una ficha de trabajo con apoyo del docente. Conversan ¿qué aprendimos? ¿Cómo se sintieron? ¿Por qué se les felicita por su participación y avances?.</p>		Ficha

DIARIO DE CAMPO N° 02

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 15 de noviembre del 2016
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 11:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Reconocemos las aves de mi pequeña granja"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN:

Se inicia la clase invitando a los estudiantes a visitar su pequeña granja Gianmarco, Guadalupe, Edder, Miguel, Jeampierre, Vanessa miran atentos, Arnol inquieto al ingresar a la granja Juan Carlos miraba de lejos asustado. José Rither no quiso ingresar a la pequeña granja.

Docente les pregunta ¿qué observan? Gianmarco (DI) Edder (DI) Julio (DI) Vanessa, Lupe (Síndrome Down) contestan patos, gallinas, Arnol (DI) Juan Carlos (TEA) y Miguel (Síndrome Down) no respondieron ¿cuántas patas tienen? Jeanpierre, Gianmarco, Vanessa, contestaron 2 patas, ¿Por qué vuela? Jeampierre (DV) contestó ¿Por qué tienen alas? Los demás estudiantes no respondieron.

Se les comunica el propósito de la clase reconocen las aves de mi pequeña granja.

La profesora invita a cada estudiante a participar en el canto Ritmo a go go cada estudiante nombra o señala la ave algunos respondieron, otros no lo hicieron, se entrega a cada estudiante tarjetas de animales José Rither rechazó la tarjeta y Juan Carlos solo la miró, Arnol comenzó aplaudir le hablé para que se sentara, se tiró al suelo lo ignore y solo se fue a sentar nuevamente volvió a pararse aplaudiendo, algunos estudiantes pegaron la tarjeta con la imagen de un ave. La profesora concluye explicando las características de las aves, apoyado de imágenes, algunos estudiantes participan mencionando las características; Juan Carlos (TEA) Arnol (DI) José Rither (TEA) no hay significación en la actividad.

Se les entrega una ficha de trabajo se les explica a cada estudiante, Arnol (DI) Juan Carlos (TEA) José Rither trabaja con el apoyo de la docente. Colocan sus trabajos en la pizarra, les pregunté ¿Qué hicieron hoy? Juan, Arnol y José me miran y sonríen, Miguel señaló su trabajo otros mencionan el pato, gallina, Jeampierre contesto las aves.


Se les motivo aplaudiendo a los estudiantes por su participación

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Desarrollé esta sesión con confianza y entusiasmo, pensé que había logrado el interés de todos los estudiantes, sin embargo el joven Arnol con DI se mantuvo durante la sesión con una conducta inadecuada.

INTERVENCIÓN:

Al terminar mi autorreflexión me doy cuenta que necesito conocer y mejorar estrategias de conducta para atender a jóvenes estos problemas



Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendemos a preparar sandwis de pan con palta”
2. Propósito de la sesión : Preparación de alimentos
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 12 de junio del 2017.
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Doy la bienvenida e invito a los estudiantes para que se ubiquen en semicírculo. Presento un sandwis de pan con palta para que lo observen en forma individual. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde lo han visto?, ¿es, salada o dulce?, ¿para qué sirve?, ¿Cómo se prepara el pan con palta?, ¿qué alimentos necesitamos para preparar el sandwids? Propósito: Hoy aprenderemos a preparar un sandwids de pan con palta. Recuerdan las normas de convivencia.</p>	<p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades.</p>	<p>Láminas Plumones papelotes Pizarra Material de cotillón Tarjetas con figuras</p>
<p>Desarrollo: Se les invita a los estudiantes a participar de la canción: “Pan con palta” Todas las mañanas, mamá me prepara pan con palta, para mi lonchera. Responden a preguntas sencillas: ¿De qué trata la canción?, ¿qué prepara mamá?, ¿Cuándo la prepara?, ¿a dónde lo llevo?, ¿cómo se prepara el pan con palta?, ¿qué alimentos necesitamos? Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrándole las imágenes del contenido de la canción. Expresan y señalan los alimentos en concreto que se necesitan para preparar el pan con palta. Elaboran la receta del pan con palta con orientación de la docente, pegando las figuras de los alimentos que se necesitan. La docente les presenta en figuras y en concreto el procedimiento para preparar el pan con palta. Responden a preguntas: ¿qué alimentos necesitamos?, ¿qué hacemos primero?, ¿luego qué hacemos?, ¿después que hacemos? Observan las imágenes del procedimiento y preparan el pan con palta con indicaciones de la docente. Se lavan las manos para preparar el sandwids con palta, luego, describen en forma verbal y no verbal el procedimiento de la preparación del pan con palta. Explico a los estudiantes reforzando la forma de aprender a preparar sanwids de pan con palta. Degustan el sandwis de pan con palta. Enfatizo la importancia de aprender a preparar sandwis de pan con palta. Motivo la participación activa de los estudiantes durante la clase. Asumen el compromiso de aprender a preparar sanwids de pan con palta.</p>	<p>Juan y José: Se comunican con un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas) para indicar para irse a la casa.</p> <p>Sebastián se comunica por lenguaje de señas.</p>	
<p>Cierre: Colorean o encierran las imágenes que representan sandwis. Metacognición: Se realizan la siguiente pregunta ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron? ¿Qué es lo que más les gusta?</p>		<p>Cartel de asistencia</p>

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Comunicación	Describe el procedimiento de la preparación de la receta con autonomía. (A) Nombra los alimentos que son ingredientes de la receta con guía. (B) Señala los alimentos que son ingredientes de la receta con apoyo. (C)	C	C	C	B	B	B	B	B	B	B	B
Ciencia y ambiente	Identifica los alimentos que percibe por su sabor, gusto y olor con autonomía. (A) Reconoce al tacto los alimentos por su olor, sabor con guía. (B) Señala los alimentos por su sabor y olor, con ayuda. (C)	C	C	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Personal social	Se lava las manos antes de preparar los alimentos con autonomía. (A) Se lava las manos antes de preparar los alimentos con guía. (B) Se lava las manos antes de preparar los alimentos con ayuda. (C)	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeanpierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 03

REGIÓN	: Piura
CEBE	: "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR	: Nelly Pimentel Ruiz
FECHA	: 12 de junio del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 11:00 am
AULA	: 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE	: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN	: "Aprendemos a preparar de pan con palta"
CATEGORÍA	: Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES	: Autonomía.

DESCRIPCIÓN:

Doy la bienvenida e invito a los estudiantes para que se ubiquen en semicírculo. Presento un sandwich de pan con palta para que lo observen en forma individual. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde lo han visto?, ¿es, salada o dulce?, ¿para qué sirve?, ¿Cómo se prepara el pan con palta?, ¿qué alimentos necesitamos para preparar el sandwich? Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, Geanmarco dicen pan y palta. Julio repite lo que dicen sus compañeros, Jeampierre también dice pan con palta. Juan Carlos y José quiere comer el pan con palta, pero Guadalupe los coge de la mano para que no se coman el pan con palta. Miguel dice en voz baja y con lentitud pan y Sebastián hace señas de comer pan con palta.

Se les invita a los estudiantes a participar de la canción: "Pan con palta" Responden a preguntas sencillas: ¿De qué trata la canción?, ¿qué prepara mamá?, ¿Cuándo la prepara?, ¿a dónde lo llevo?, ¿cómo se prepara el pan con palta?, ¿qué alimentos necesitamos? Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrándole las imágenes del contenido de la canción. Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder y Miguel, señalan las figuras de la palta y el pan. A Guadalupe la invité para que identifique las imágenes del pan con la palta bríndale el apoyo verbal. Sebastián imita los movimientos realizados en la dinámica y sonríe contento haciendo algunas señas. Juan Carlos y José no dicen nada se muestran indiferentes y no participan. Jeampierre dice que la mamá prepara pan con palta es rica

A través del modelado les muestro el procedimiento a seguir: cortar el pan, cortar en rodajas la palta, sacar la cáscara de las rodajas de la palta y echar sal al gusto, invito a los estudiantes a lavarse las manos, a Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, y Guadalupe les entregó un pan para que lo abran con apoyo luego les entregué una rodaja de palta para que lo ubiquen dentro del pan, pero Miguel y Guadalupe requieren de apoyo y lo hacen en forma lenta. Cuando invité a Juan Carlos y José para que realicen el procedimiento ellos se comieron el pan, pero no lo hicieron por lo que tuve darles el apoyo físico verbal. Jempierre y Julio los ayudé para que preparen el pan con palta. Sebastián realiza la preparación del pan con palta. Los invité para que degusten su pan con palta, sintiéndose contentos al disfrutar..Dialogan sobre la actividad realizada, con interés expresándose en forma verbal y no verbal con apoyo de tarjetas y las láminas que representan las acciones para preparar el pan con palta. Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, en forma verbal, señalando las imágenes. Sebastián sale a señalar las imágenes y describe en forma gestual y corporal. Juan Carlos y José solo miran las imágenes con apoyo verbal. Miguel habla en voz baja identificando las imágenes de las actividades de la preparación del pan con palta.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Los estudiantes se motivan y participan en forma activa cuando se trabaja con material concreto en experiencias directas.

Algunos estudiantes requieren de motivación permanente para que participen durante el desarrollo de la clase.

Los estudiantes requieren del apoyo permanente para realizar el preparado del pan con palta en el desarrollo de la actividad.

INTERVENCIÓN:

Continuar trabajando con material concreto y en experiencias directas para que los estudiantes participen en las actividades en forma activa durante el desarrollo de la clase.

En las siguientes sesiones de aprendizaje debo cambiar de estrategias para que Guadalupe y Julio se motiven a participar en el desarrollo de las actividades.

Continuar en aplicando estrategias adecuadas para que mejoren la atención de los estudiantes.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugos de papaya”
2. Propósito de la sesión : Aprendemos a preparar jugos
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 21 de junio del 2017.
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Doy la bienvenida e invito a los estudiantes para que se ubiquen en semicírculo. Presento un vaso con jugo de papaya para que lo observen y prueben en forma individual. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde lo han visto?, ¿es salado o dulce?, ¿para qué sirve?, ¿Cómo se prepara el jugo de papaya?, ¿qué fruta necesitamos para preparar el jugo de papaya? Propósito: Hoy aprenderemos a preparar jugo de papaya. Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades.</p> <p>Juan y José: Se comunican con un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas)</p> <p>Sebastián, por lenguaje de señas.</p> <p>Jeanpierre: requiere de apoyo por percepción táctil</p>	<p>Láminas Plumones papelotes Pizarra Material de cotillón Tarjetas con figuras</p>
<p>Desarrollo: Se les invita a los estudiantes a participar de la canción: “Jugo de papaya” El jugo de papaya, yo voy a tomar. Para ponerme fuerte, y poder saltar: adentro sí, afuera no, Arriba y abajo, los brazos voy a mover Responden a preguntas sencillas: ¿De qué trata la canción?, ¿qué vas a tomar?, ¿Por qué vas tomar jugo de papaya?, ¿cómo se prepara el jugo de papaya?, ¿qué alimentos necesitamos? Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrándole las imágenes del contenido de la canción. Expresan y señalan los alimentos en concreto que se necesitan para preparar el jugo de papaya. Elaboran la receta del jugo de papaya con orientación de la docente, pegando las figuras de los alimentos y la licuadora que se necesita. Modelo, colocándome el mandil, me lavo y seco las manos, lavo la papaya, pelo la papaya, pico la papaya, Colocar en el vaso de la licuadora la papaya, Agregar agua y azúcar, luego licuo.. Invito a los estudiantes para que participen en la preparación del jugo de papaya siguiendo el procedimiento con guía y apoyo. Leen tarjetas en secuencia de imágenes de la preparación del jugo de papaya. Describen en forma verbal y no verbal el procedimiento de la preparación del jugo de papaya. Comento la importancia de aprender a preparar jugo de frutas. Asumen el compromiso de aprender a preparar jugo de frutas. La docente les presenta en figuras.</p>	<p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades.</p> <p>Juan y José: Se comunican con un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas).</p> <p>Sebastián se comunica por lenguaje de señas.</p> <p>Jeanpierre: requiere de apoyo por percepción táctil</p>	

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cierre: Recortar y pegar los ingredientes y/o materiales utilizados en la preparación del jugo de papaya Metacognición: Se realizan la siguiente pregunta ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron? ¿Qué es lo que más les ha gustado?		Cartel de asistencia

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Prepara jugo de papaya siguiendo la secuencia con autonomía. (A) Prepara jugo de papaya siguiendo la secuencia con guía. (B) Prepara jugo de papaya siguiendo la secuencia con apoyo. (C)		C	B	B	B	B	B	B	A	A	A
Matemática	Nombra en cantidades muchas o pocas papayas con autonomía. (A) Nombra en cantidades muchas o pocas papayas con guía. (B) Señala en cantidades muchas o pocas papayas con apoyo. (C)		B	B	B	B	B	A	B	A	A	A
Comunicación	Describe en imágenes acciones de preparación de jugo de papaya. (A) Nombra acciones de la preparación del jugo de papaya en forma oral (B) Señala los ingredientes para la preparación del jugo de papaya. (C)		B	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 04

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 21 de junio del 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 11:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de papaya"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Iniciamos la segunda sesión y les pregunto: ¿Qué fruta hemos trabajado? Crishian y Julio responden papaya, solicito un ayudante, se ofrece Edder para ayudarme a pegar el papelote del tema del día, un papelote donde está la letra de la canción que dice jugo de papaya, cantan la canción haciendo la mímica tomando el jugo de papaya, todos participan, Juan Carlos solo se encuentra señalando, Julio no participó. Me lavé las manos y me puse el mandil, también pedí que se laven sus manos y que se coloquen el mandil Solo se pone Vanessa, Crishian, Jeampierre y Sebastián. Les pregunto ¿Qué vamos a utilizar? Mustré la secuencia de imágenes de los ingredientes del jugo de papaya Sebastián respondió papaya y cogió la tarjeta de la papaya y la pegó en la pizarra, luego Crishian hace lo mismo pegando la imagen de la jarra con agua, luego pregunté ¿Con qué vamos a endulzar Vanessa responde azúcar y pegó la imagen en el papelote de la receta, luego pregunté con qué vamos a licuar, Edder respondió licuadora, recibió la imagen y pegó la tarjeta en el papelote de la receta completando la secuencia. Procedí a lavar secar la papaya, pelar, cortar y picar luego lo llevé a la licuadora echándole agua y azúcar. Me acerqué a Juan Carlos y le mostré la papaya sólo la miró mientras los otros estudiantes (Crishian, Gianmarco y Edder) pelaban la papaya, Sebastián sacaba las semillas, Guadalupe estaba a un lado mirando, me acerqué a ella y la llevé al grupo para que participara del preparado; ella participó sacando la pulpa de la papaya igualmente lo hizo Julio cuando echó una taza de agua a la licuadora, mientras que a Juan Carlos tuve que llevarlo para que echara más agua al vaso de la licuadora. Miguel echó el azúcar y licuó, mientras tanto Jeampierre con el apoyo de la docente recogió las cáscaras de la fruta echándolas en una bolsa y las llevó al tacho de la basura.

Invité a Gianmarco y Edder para que coloquen las tarjetas siguiendo la secuencia de la preparación del jugo de papaya.

Luego me acerqué al grupo que está preparando el jugo doy la indicación para que cada estudiante se sirva sólo el jugo, Vanessa, Sebastián y Crishian se sirvieron solos el jugo ya que Julio y los demás lo hacen con guía.

Se les mostró la secuencia de acciones en la pizarra (pictograma) de la actividad del día y pregunto ¿Qué es? ¿Cómo se preparó el jugo de papaya? ¿De qué es el jugo? Todos participan mientras que Guadalupe se encarga de molestar a Juan Carlos, luego pregunté a los estudiantes ¿Qué dice la lectura funcional? Crishian responde papá toma jugo de papaya.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Noto que son los mismos estudiantes que no participan de repente por falta de interés al grupo. En esta oportunidad trabajaron Guadalupe y Julio ya que insistí y los integré al grupo

Una vez más, Julio no participó del servido de jugo, recibieron el vaso con jugo servido por su amigo Sebastián.

Juan Carlos no participó ya que Guadalupe los estuvo molestando

INTERVENCIÓN

: La dificultad es con Juan Carlos que aún se mantuvo un poco aislado, participó poco.

Que Juan Carlos se sirviera su jugo con guía, mientras que los otros dos estudiantes lo hacían

Seguir motivando a Juan Carlos y Julio para que participen en las actividades.

Se trabajará con Guadalupe dando responsabilidad y así evitar que siga molestando a sus compañeros.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de maracuyá”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar jugo de maracuyá.
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 22 de junio del 2017
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invito a los estudiantes a sentarse en semicírculo y tomar atención a las indicaciones. Presento a los estudiantes maracuyás, azúcar y agua. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿para qué sirven?, ¿Qué podemos preparar? les gustaría preparar jugo de maracuyá? Propósito: Hoy prepararemos jugo de maracuyá. Recuerdan los acuerdos de convivencia. Invito a los estudiantes para que observen los ingredientes y otros materiales. Agua, maracuyá, azúcar, licuadora, colador, jarra, cuchara, cuchillo Pregunto a los estudiantes: ¿cómo están las maracuyás? ¿Qué otros materiales observan? ¿Para qué sirve la licuadora? ¿Para qué sirve el colador? ¿Cómo lo debemos preparar el jugo de maracuyá? Represento a través de la estrategia de modelado el procedimiento para el preparado de jugo de maracuyá. Señalan muchas y pocas maracuyás según la indicación de la docente. Invito a los estudiantes para que sigan la secuencia observando la aplicación del procedimiento paso a paso mediante la estrategia de análisis de tareas. Se apoyará a Julio, Jeampierre, Juan y José a través de la estrategia de mano al lado de la mano. Se lavan las manos, lavan el maracuyá, luego lo cortan por mitad, Licuan la comida del maracuyá luego lo cuelan, endulzan y echan el jugo de maracuyá a la jarra.</p>	<p>Jeanpierre: requiere de apoyo, por percepción táctil.</p> <p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades.</p> <p>Sebastián: se comunica por lenguaje corporal.</p> <p>Juan y José: Se comunican con un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas).</p>	<p>Tarjetas Jarra Cuchara Licuadora Colador Azúcar Agua Limpia tipo Hojas A4</p>
<p>Desarrollo Señalan las imágenes que representan las acciones de la preparación del jugo de maracuyá. Leen las tarjetas con imágenes de los ingredientes y materiales que se usan para preparar el jugo de maracuyá. Describen las imágenes de las acciones del preparado de maracuyá en forma verbal y no verbal con apoyo. Enfatizo la importancia de aprender a preparar el jugo de maracuyá en forma adecuada. Invito a los estudiantes a degustar del jugo de maracuyá.</p>		
<p>Cierre: Metacognición: Pregunto: ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron? Evaluación: se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido.</p>		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Ejecuta el procedimiento del preparado de jugo de maracuyá, con autonomía. (A) Ejecuta el procedimiento del preparado de maracuyá, con guía. (B) Ejecuta el procedimiento del preparado de maracuyá, con ayuda. (C)	B	B	B	B	A	B	B	A	A	A	B
Matemática	Agrupar muchas o pocas maracuyás, con autonomía. (A) Agrupar por percepción táctil muchas o pocas maracuyás, con guía. (B) Señalar muchas o pocas maracuyás, con ayuda. (C)	C	C	B	B	B	A	A	B	A	A	A
Comunicación	Describe en imágenes acciones del preparado de maracuyá, con autonomía., (A) Nombra acciones del preparado de maracuyá en forma verbal y no verbal, con guía. (B) Señala en imágenes acciones del preparado de maracuyá, con apoyo. (C)	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeanpierre
C	Geanmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 05

REGIÓN	: Piura
CEBE	: "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR	: Nelly Pimentel Ruiz
FECHA	: 22 junio del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 11:00 am
AULA	: 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 10 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:	"Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN	: "Preparamos jugo de maracuyá"
CATEGORÍA	: Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES:	Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Iniciamos sesión invitando a los estudiantes a sentarse en semicírculo y tomar atención a las indicaciones. Presento a los estudiantes maracuyás, azúcar y agua. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿para qué sirven?, ¿Qué podemos preparar? les gustaría preparar jugo de maracuyá? Cristhian y Julo, Edder, Vannesa, Miguel y Jeampierre responden que sí. Guadalupey Sebastián mueven la cabeza diciendo sí. Juan Carlos solo mira la maracuyá y sonríe.

Los estudiantes se lavan sus manos y se coloquen sus mandiles. Solo se pone Vanessa, Cristhian, Jeampierre y Sebastián. Les pregunto ¿Qué vamos a utilizar? Sebastián señala la maracuyá recibe la tarjeta y la pega en la receta, luego recibe Cristhian la imagen de la jarra con agua y la pega, luego pregunto ¿Con qué vamos a endulzar? Vanessa responde azúcar y pega la imagen en el papelote de la receta, luego pregunto con qué vamos a licuar, Jeanpierre responde con la licuadora, recibe la imagen y pega la tarjeta en el papelote de la receta con apoyo, me acerco a José y Juan Carlos y les muestro la licuadora, **Me coloco el mandil, me lavo las manos, lavo las maracuyás las corto y la comida la echo en la licuadora echo agua, azúcar luego procedo a licuar, Invito a los estudiantes a realizar la actividad, Jeanpierre y José lavan la fruta con apoyo mientras los otros estudiantes cortan la maracuyá, motivo a Miguel y Guadalupe para que participen del preparado guiándolos. Julio echa una taza de agua a la licuadora. Jeampierre endulza moviendo con la cuchara.** Doy la indicación para que cada estudiante se sirva sólo el jugo, Vanessa, Sebastián y Cristhian, Edder, Miguel y Guadalupe se sirven solos el jugo. José, Julio y Jeanpierre lo hacen con guía. **Presento las imágenes de las acciones de la preparación del jugo de maracuyá e invito a los estudiantes para que participen, Cristhian coloca las imágenes siguiendo la secuencia de la preparación, Vanessa, lee las tarjetas de la secuencia de acciones de la preparación del jugo de maracuyá la actividad del día y pregunto ¿Quién es? ¿Qué toma? ¿Qué es? ¿De qué es el jugo?** Todos comentan en forma verbal corporal y gestual, obre le procedimiento ejecutado en la preparación del jugo de maracuyá. Juan Carlos mira las imágenes con apoyo. Cristhian dice que su papá toma jugo de maracuyá. Expresan en forma verbal y corporal los cuantificadores muchos o pocos en cantidades de maracuyá.

Se motiva al estudiante para que en casa lo realice con apoyo de sus padres.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Noto que los estudiantes se motivan y participan con interés.

En esta sesión de aprendizaje los estudiantes participan con interés en la actividad.

Cuando se realizan actividades con materiales concretos los estudiantes participan en forma activa.

El uso de material concreto y visual es un apoyo para comprender la secuencia de la actividad del preparado de jugos.

INTERVENCIÓN:

Podría invitado a nuestros que no participan adelante y en medio de todos sus compañeros a que realicen movimientos que les agraden.

Pienso que debo continuar motivando a todos los estudiantes para que su participacin sea permanente durante el desarrollo de la clase.

Continuar apoyando a los estudiantes que lo requieren para que participen de las actividades en forma permanente.

Continuar apoyando a los estudiantes en las actividades vivenciales sobre preparación de alimentos.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos papa a la huancaína”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar papa a la huancaína
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 6 de octubre del 2017.
5. Duración : De 8:30 – 9:30 a.m.
6. Áreas integradas : Personal social, matemática, comunicación.
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Doy la bienvenida a los estudiantes y los invito a ubicarse en semicírculo y tomar atención. Se les invita a los estudiantes a participar con la dinámica “Ay qué seré”, presento dos platos, uno con puré y un plato tapado, les pregunto ¿Qué observan? ¿Qué habrá en el plato tapado? Y les canto ay que será ay que será me miras y no ves ¿Quién soy? Expreso la adivinanza con movimientos corporales y tarjetas que las pego en la pizarra formado lo que contiene el plato: soy redonda echa de papa, me sientan encima de una hoja verde, me bañan con crema y me adornan con huevo y aceituna y después me comen ¿Quién soy?. Les muestro lo que hay en el plato tapado, luego les doy para que prueben ¿Es papa a la huancaína o yuca a la huancaína? Les gustaría aprender a preparar papa la huancaína. Recuerdan las normas de convivencia Propósito: Aprender a preparar papa a la huancaína.</p>	<p>Jeanpierre: requiere de guía, con material concreto.</p> <p>Julio : requiere de apoyo físico para realizar las actividad</p> <p>Juan y José: requieren de apoyo visual.</p> <p>Sebastián : se comunica por lenguaje de señas,</p>	<p>Tarjetas, limpia tipo, pizarra, lámina, papa, aceite, huevos, galleta aceituna, sal, cuchillo, fuente, prensa papa leche ají escabeche, cuchara, gorro mandil .</p>
<p>Desarrollo Muestro en material concreto dos platos con papa la huancaína y pregunto a ¿Son las papas a la huancaína, del mismo tamaño? ¿De qué tamaño son? Explico a los estudiantes que la papa la huancaína está hecha de papa, este plato puede prepararse como entrada o ir acompañado con tallarín, arroz o sola. Les presento el equipo y los ingredientes, les pregunto ¿Qué observan? Para qué sirve la prensa papas ¿Para qué nos sirve la licuadora? Entonces hoy vamos a preparar la papa a la huancaína a través de la estrategia de modelado realizando el procedimiento paso a paso. Me lavo las manos, me pongo el mandil, coloco el equipo y los ingredientes en la mesa, lavo la lechuga y la papa, la llevo al fuego, pelo las papas cocidas, las preno y aderezo con sal y un poquito de aceite, formo bolitas y las coloco en un azafate, lavo el ají escabeche, le saco las pepas y lo corto en trozos; licuo las galletas con un diente de ajo, leche unas gotitas de aceite y ají escabeche; en un plato coloco una hoja de lechuga, una bolilla de papa, luego echamos la crema encima de la papa y adornamos con huevo y aceituna. Los estudiantes participan en pares, se lavan las manos, se colocan el mandil y gorro para la preparación de la papa a la huancaína, siguiendo la secuencia de modelado; les brindo el apoyo a los estudiantes que lo requieran mediante el movimiento coactivo mano al lado de la mano para lavar las papas, lechuga y luego pelar las papas. Colocan las tarjetas en el papelote, siguiendo la secuencia de la preparación de la papa la huancaína, con mi orientación. Invito a los estudiantes a degustar de la papa a la huancaína.</p>		

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Participan los estudiantes describiendo en forma verbal y no verbal con apoyo de imágenes la secuencia de la preparación de la papa a la huancaína. Dialogan sobre el procedimiento de la preparación y asumen la importancia de aprender a preparar este plato en casa con apoyo de la familia siguiendo los pasos aprendidos durante el desarrollo de la clase.		
Cierre: Metacognición: Se realizan las siguientes preguntas ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron? ¿Qué utilizamos para, preparar la papa rellena? ¿Cómo lo hicimos? ¿Qué es lo que más les gustó? Pido a los estudiantes que aplaudan por su participación en la actividad. Evaluación Se observará el desarrollo de la actividad de cada joven.		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Preparan papa a la huancaína, con autonomía. (A) Preparan papa a la huancaína, con guía. (B) Prepara papa a la huancaína, por percepción táctil, con guía (B) Prepara papa a la huancaína, con apoyo. (C)		B	B	B	A	B	A	B	B	B	B
Matemática	Separa las papas grande de las pequeñas , con autonomía (A) Separa las papas grandes de las ´pequeñas, con guía. (B) Señala el tamaño grande, pequeña de la papa a la huancaína, con apoyo. (C)	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A
Comunicación	Describe la secuencia de la preparación de la preparación de la papa a la huancaína, con autonomía. (A) Nombra la secuencia de la preparación de la papa a la huancaína, con guía. (B) Señala las imágenes de la preparación de la papa a la huancaína, con apoyo. (C)	B	B	B	A	B	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo

DIARIO DE CAMPO N° 06

REGIÓN	: Piura
CEBE	: "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR	: Nelly Pimentel Ruiz
FECHA	: 6 de octubre del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 11:00 am
AULA	: 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 10 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:	"Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN	: "Preparamos papa a la huancaína"
CATEGORÍA	: Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES:	Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Di la bienvenida a los estudiantes y los invité a ubicarse en semicírculo. Se invitó a los estudiantes a participar con la dinámica ay que seré, presenté dos platos uno con puré y otro plato tapado, les pregunté que observaron ¿Qué observan? Que hubo en el plato tapado y les canté ay que será, ay que será me miras y no lo ves, ¿Quién soy?.

Expresé la adivinanza con movimientos corporales y tarjetas que las pegué en la pizarra formando lo que contenía el plato: soy redonda echa de papa, me sientan encima de una hoja verde, me bañan con crema y me adornan con huevo y aceituna y después me comen ¿Quién soy?. **Les mostré lo que había en el plato tapado, luego les di para que prueben y pregunté ¿Es papa a la huancaína o yuca a la huancaína? Les gustaría aprender a preparar papa a la huancaína. Mostré en material concreto dos plato con papa a la huancaína y pregunté son las papas a la huancaína del mismo tamaño ¿De qué tamaño son?. Explicué a los estudiantes que la papa a la huancaína está hecha de papa y puede repararse como entrada o ir acompañada con tallarín, arroz o solo. Me vestí de cocinera colocándome el mandil, gorro y tapa boca. Les presenté el equipo y los ingredientes pregunté ¿Qué observaron? ¿Para qué sirve el prensa papas? Para qué sirve la licuadora?**

Me lave las manos, coloqué el equipo y los ingredientes en la mesa, lavé la lechuga y la papa, la llevé al fuego, pelé las papas cocidas, las prensé y adreché con sal y un poquito de aceite, formé bolillitas y las coloqué en un azafate, lavé el ají escabeche, le saqué las pepas y las corté en trozos; licué las galletas con un diente de ajo, leche, gotitas de aceite y ají escabeche, en un plato coloqué una hoja de lechuga, una bolilla de papa, luego echamos la crema encima de la papa y adornamos con huevo y aceituna. Los estudiantes participaron en pares lavándose las manos, colocándose el mandil, gorro y tapaboca para la preparación de la papa a la huancaína, siguiendo la secuencia del modelado. Julio, Juan, José y Jeampierre les apoyé mediante el movimiento coactivo para lavar las papas, lechuga y pelar las papas, Crithian, Vanessa, Guadalupe y Miguel pelaron las papas, Edder y Gianmarco prensaron las papas, Sebastián y Vanessa licuaron la crema, luego colocaron los estudiantes las tarjetas en el papelote siguiendo la secuencia de la preparación de la papa a la huancaína con mi orientación. Crithian participó con Vanessa describiendo en forma verbal con apoyo de imágenes la secuencia de la preparación de la papa a la huancaína. José y Juan cuando les pedí que me señalaran ¿dónde estaba el plato de la papa a la huancaína, solo me miraron y yo tuve que apoyarlos.

Dialogaron sobre la preparación de la papa a la huancaína y asumieron la importancia de aprender a preparar este plato en casa con apoyo de la familia.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Me doy cuenta que los estudiantes se sintieron, motivados, participaron activamente despertando el interés al mostrarle el material concreto y visual

En su mayoría los estudiantes lograron participar en la actividad, a través del modelado pero algunos estudiantes requieren del apoyo permanente del docente

Cuando se utiliza material concreto para realizar las actividades de la sesión de clase los estudiantes demuestran interés por aprender las acciones que se modela, los estudiantes realizan las actividades en forma activa y adecuada.

Me doy cuenta que cuando se hace uso de material concreto los estudiantes pueden comentar sobre la actividad de la preparación dela papa a la huancaína.

INTERVENCIÓN:

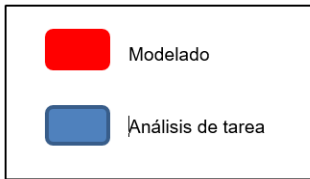
El desarrollo de actividades directas y vivenciales les permite a los estudiantes comunicarse los hechos ocurridos durante la sesión de clase.

Los estudiantes se motivan y participan en forma activa cuando se trabaja con material concreto en experiencias directas.

Cuando se usa material concreto los estudiantes se motivan a poner atención para que participen durante el desarrollo de la clase.

Los estudiantes participan para realizar el preparado de la ensalada en el desarrollo de la actividad.

LEYENDA



A handwritten signature in black ink on a light gray rectangular background. The signature is cursive and appears to read 'Nelly Pimentel Ruiz'.

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos ensalada de papa con brócoli”
2. Propósito de la sesión : Aprendemos a preparar “Ensalada de papa con brócoli.”
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 11 de octubre del 2017
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invito a los estudiantes a participar y a sentarse en semicírculo. Presento papas y brócoli, para que las observen y manipulen. Pregunto ¿Qué observan? ¿Está cruda o cocida? Que podemos preparar con estas verduras? ¿Qué vamos hacer con las papas y brócoli? ¿Están crudas o cocidas las papas y brócoli?, ¿Les gustaría aprender a preparar ensalada de verduras? Propósito: Hoy prepararemos ensalada de papa con brócoli. Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Edder, Jean Cristhian, Guadalupe, Vanessa, Miguel y Jeampierre requieren de apoyo verbal</p> <p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades.</p>	<p>Láminas Material concreto Papa, brócoli, aceite, lechuga, sal cuchillo, tabla de picar, fuente, olla Mandil.</p>
<p>Desarrollo Comunico a los estudiantes que la papa y brócoli, es un alimento nutritivo y que hoy prepararemos ensalada de estas verduras. Pregunto, saben ¿Qué ingredientes utilizaremos para preparar ensalada de verduras? ¿Qué debemos hacer con la papa y brócoli. cuando ya están cocidas? Responden a preguntas sencillas con orientación de la docente. Señalan la papa y brócoli los tamaños grandes y pequeñas en concreto, que se necesita para preparar la ensalada. Elaboran la receta de la ensalada a indicación de la docente, pegando figuras en el papelote. Ingredientes :papa, brócoli, aceite, lechuga, sal al gusto. Preparación: Lavamos las papas y brócoli, las colocamos en una olla con agua y las llevamos al fuego, cuando están cocidas, las saco y las coloco en una fuente para que se enfríen luego las pelamos y cortamos en tozos pequeños, lavamos la lechuga, la picamos y la echamos a la papa con brócoli, le echamos un poquito de aceite y sazonomos con sal al gusto. A través de la estrategia del modelado presento la preparación e la ensalada de papa con brócoli. Invito a los estudiantes para que sigan la secuencia observando la aplicación del procedimiento paso a paso hasta su culminación con la estrategia del análisis de tarea. Se apoyará a Julio, Jeampierre, Juan y José a través de la estrategia de mano sobre mano. Invito a los estudiantes a participar en la oración dando gracias a Dios antes de degustar la ensalada Leen tarjetas en secuencia de imágenes de la receta. Describen en forma verbal y no verbal el procedimiento de la receta.</p>	<p>Juan y José: Se comunican con un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas)</p> <p>Sebastián se comunica por lenguaje de señas.</p>	
<p>Cierre: Evaluación: se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido. Metacognición: Pregunto: ¿Qué aprendimos hoy?, ¿Qué es lo que más les gustó hacer?</p>		<p>Cartel de asistencia</p>

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeampierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Preparan la ensalada de papa con brócoli, con autonomía. (A) Preparan la ensalada de papa con brócoli, con guía. (B) Preparan la ensalada de papa con Brócoli, con apoyo. ©	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A
Matemática	Colocan las verduras grandes y pequeñas en una fuente, con autonomía. (A) Coloca por percepción táctil las verduras grandes o pequeñas con guía. (B) Colocan las verduras grande y pequeña en una fuente con guía (B) .Coloca las verduras. grandes y pequeñas en una fuente, con ayud .(C)	B	B	B	B	B	B	A	B	A	A	B
Comunicación	Describe en imágenes las verduras que utiliza, con autonomía. (A) Nombra en imágenes las verduras que utiliza, icon guía (B). Nombra las verduras que utiliza por percepción táctil con guía (B) Señala las imágenes las verduras que utiliza, con ayuda. (C)	C	B	A	B	B	A	B	A	B	A	B

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 07

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 12 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 11:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 10 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos ensalada de papa con brócoli"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Doy la bienvenida e invito a los estudiantes para que se ubiquen en semicírculo. Presento papas y brócoli para que lo observen en forma individual. Pregunto: ¿Qué observan? ¿Está cruda o cocida? Que podemos preparar con estas verduras? ¿Qué vamos hacer con las papas y brócoli? ¿Están crudas o cocidas las papas y brócoli?, ¿Les gustaría aprender a preparar ensalada de verduras? Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, Geanmarco y Julio dicen que está cruda. Jeampierre también dice que están crudas. Juan Carlos y José solo miran las verduras, pero Guadalupe y Miguel dice en voz baja y con lentitud papa y Sebastián hace señas de comer papa con brócoli, señalan las papas grandes y pequeñas

Comunico a los estudiantes que hoy vamos a aprender a preparar ensalada de papa con brócoli. Realizo preguntas sencillas ¿Qué ingredientes utilizaremos para preparar ensalada de verduras? ¿Qué debemos hacer con la papa y brócoli cuando ya están cocidas? **Me coloco el mandil y gorro, me lavo las manos e invito a los estudiantes a tomar atención observando los ingredientes a utilizar, a través del modelado sigo paso a paso el procedimiento de la ensalada de papa con brócoli, lavo las papas y el brócoli, en una olla pongo a sancochar las papas y en otra el brócoli, pelo y corto las papas, el brócoli sancochado colocándolas en una fuente sazono con aceite y sal al gusto Invito a Juan Carlos y a José para que laven las papas con mi apoyo, Edder coloca las papas en la olla y las lleva al fuego lo mismo hace con el brócoli, Gianmarco, Vanessa, Sebastián pelan solos las papas sancochadas, Guadalupe y Miguel cortan el brócoli sancochado y lo colocan en la fuente Jeanpirre recoge las cáscaras los jóvenes cortan las papas Edder las echa en la fuente Vanessa sazono con un poquito de aceite y sal.**

Dialogan en forma verbal y no verbal con apoyo de tarjetas y las láminas sobre la para preparación de la ensalada de papa con brócoli. **Invité a Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, para que coloquen las imágenes de las acciones de la preparación de la ensalada de brócoli en forma secuenciada. Sebastián sale a señalar las imágenes y describe en forma gestual y corporal. Juan Carlos y José solo miran las imágenes con apoyo verbal. Miguel habla en voz baja identificando las imágenes.** Jeampierre por medio del tacto identifica las papas y el brócoli. Se motiva a los estudiantes con aplausos por haber participado en la preparación, se les incentiva para que en casa preparen con apoyo de su familia.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

El uso de material concreto permite que los estudiantes participen en forma activa en las actividades de cocina.

Me doy cuenta que cuando manipulan los materiales siguiendo la secuencia de la preparación de los alimentos los estudiantes se motivan a querer seguir participando.

INTERVENCIÓN:

Pienso que debo continuar trabajando con motivación permanente para que los estudiantes se interesen en realizar las actividades de cocina como lo viene haciendo.

LEYENDA



Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos sémola con leche”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar platos sencillos.
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 29 de octubre del 2018.
5. Duración : De 9:30 a.m. – 11:30 a.m.
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invito a los estudiantes a sentarse en semicírculo y tomar atención a las indicaciones, luego presento en una caja productos; invito a los estudiantes a participar en la dinámica, se les venda los ojos y se les canta: Hay adivina adivinadora, los jóvenes sacan el producto de la caja, manipulan y huelen. Pregunto: ¿Qué alimentos son? ¿Para qué sirven estos alimentos?, ¿Qué podemos preparar con estos alimentos?, ¿Les gustaría aprender a preparar mazamorra de sémola con leche?, ¿Cómo se prepara la sémola con leche? ¿Le puedo echar sal a la mazamorra con leche? Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Juan: tendrá el apoyo de pictogramas</p> <p>Jeampierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil.</p> <p>Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Caja, sémola, leche canela, clavo de olor, pasas, vainilla, venda.</p>
<p>Desarrollo: Presento a los estudiantes los ingredientes en forma concreta y les digo que hoy prepararemos mazamorra de sémola con leche. ¼ kg de sémola ¼ de azúcar. Canela y clavo de olor. 1 leche grande evaporada. ½ cucharadita de esencia de vainilla. 100 gr. De pasas. Me presento vestida de cocinera y través de la estrategia del modelado presento la preparación de la mazamorra con leche, paso a paso generando la atención en los estudiantes indicándoles que antes se deben lavar las manos y estar vestidos de cocinero para realizar la actividad: 1.- Coloco en una olla litro y medio de agua con canela y clavo de olor. 2.-Agregar la sémola cuando el agua empieza a hervir, removiendo para que no se formen grumos, dejando cocinar cinco minutos. 3.-Agregar el azúcar y revolver. 4.- Echar la leche evaporada, seguir revolviendo. 5.- Finalmente agregamos la vainilla y las pasas.</p>	<p>Juan: tendrá el apoyo de pictogramas</p> <p>Jeampierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil.</p> <p>Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Sémola, leche canela, clavo de olor, pasas, vainilla, Cuchara Plato Olla Cuchillo Láminas Tarjetas con imágenes</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Repito la demostración por medio de la estrategia del análisis de tarea en la secuencia de imágenes paso a paso.</p> <p>Invito a los estudiantes para la preparación de sémola con leche, brindándoles los apoyos y orientaciones necesarias. Se apoyará a Jeanpierre, Juan, dándole apoyo verbal y físico para que puedan participar en la actividad brindándole la atención y tiempo requerido para lavar la olla, las pasas, echar el agua, canela, clavo de olor.</p> <p>Ubican las imágenes en la pizarra siguiendo la secuencia de la preparación de la sémola.</p> <p>Leen imágenes de los utensilios utilizados en la preparación, que son grandes y pequeños.</p> <p>Comentan la importancia de aprender a preparar mazamorra de sémola con leche.</p> <p>Asumen el compromiso de aprender a preparar mazamorra de sémola con apoyo de la familia.</p> <p>Comparten la mazamorra de sémola con leche en forma adecuada.</p>		
<p>Cierre:</p> <p>Metacognición: ¿Qué aprendimos hoy?, ¿cómo lo hicimos?, ¿cómo se sintieron?, ¿qué dificultades tuvieron?, ¿qué es lo que más les gustó?, ¿les gusto compartir la sémola con leche?,</p> <p>Evaluación: Se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido en el desarrollo de la actividad de aprendizaje.</p>		

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	Estudiantes										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Prepara sémola con leche con autonomía. (A) Prepara sémola con leche con guía. (B) Prepara sémola con leche con apoyo. (C)	C	C	B	B	B	B	A	A	A	A	A
Comunicación	Comprende las imágenes con su experiencia personal con autonomía. (A) Comprende las imágenes con su experiencia personal, con guía. (B) Comprende las imágenes con su experiencia personal con apoyo. (C)	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A
Matemática	Agrupa objetos por su tamaño y color con autonomía. (A) Agrupa objetos por su tamaño y color con guía. (B) Agrupa objetos por su tamaño y color con apoyo. (C)	C	C	B	B	A	A	A	B	B	A	B

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 08

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 28 de octubre del 2018
HORA DE INICIO : 8:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Nos socializamos con personas de nuestro entorno"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos sémola con leche"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Doy la bienvenida e invito a los estudiantes para que se ubiquen en semicírculo. Presento una bolsa con sémola para que lo observen y prueben en forma individual. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde lo han visto?, ¿es salado o dulce?, ¿para qué sirve?, ¿Cómo se prepara la sémola con leche?, ¿qué necesitamos para preparar la sémola con leche? Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, Geanmarco dicen que es simple moviendo la cabeza que no es dulce. Julio también dice que es simple, Jeampierre, dice que no es dulce. Juan Carlos y José la tocan y luego voltean la mirada a otro lado, pero Guadalupe no se anima coger la bolsa y no prueba la sémola.. Miguel dice en voz baja y con lentitud pan y Sebastián hace sonidos guturales y señas moviendo las manos para decir que no es dulce.

Se les invita a los estudiantes a participar de la canción: "sémola con leche". Yo como sémola con mucha leche, que prepara mi tía Meche y así degusto con mi abuelo Augusto y lo como con mucho gusto.

Responden a preguntas sencillas: ¿De qué trata la canción?, ¿quién prepara la sémola con leche?, ¿con quién degusto la sémola con leche?, ¿cómo se prepara la sémola con leche? ¿En qué otro postre han comido sémola?, Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrándole las imágenes del contenido de la canción. Expresan y señalan los alimentos en concreto que se necesitan para preparar la sémola con leche. Cuentan los ingredientes que van a utilizar. Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrándole las imágenes del contenido de la canción. Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder y Miguel, señalan las figuras de la sémola y la leche. A Guadalupe la invité para que identifique las imágenes de la sémola y la leche bríndale el apoyo verbal. Sebastián imita los movimientos realizados en la dinámica y sonrío contento haciendo algunas señas y la leche. Juan Carlos y José no dicen nada se muestran indiferentes y no participan. Jeampierre dice que la sémola con es rica.

Invito a los estudiantes para realizar el procedimiento de la preparación de la sémola con leche a través del modelado les muestro el procedimiento a seguir y les presento la secuencia de imágenes. A Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, Miguel y Guadalupe observan con atención la actividad que realiza la docente. Juan Carlos y José no están atentos para que observen por lo que tuve que darles el apoyo verbal. Jeampierre escucha la explicación de la docente sobre al preparación de la sémola con leche. Dialogan sobre la actividad realizada, con interés expresándose en forma verbal y no verbal con apoyo de tarjetas y las láminas que representan la para preparación de la sémola con leche. Jeanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder, colocan las imágenes en la pizarra en forma secuenciada,. Sebastián sale a señalar las imágenes y describe en forma gestual y corporal. Juan Carlos y José solo miran las imágenes con apoyo verbal. Miguel habla en voz baja identificando las imágenes de las actividades de la preparación de la sémola con leche. Jeampierre por medio del tacto identifica la sémola y la leche. Sebastián realiza movimientos corporales y señala las imágenes.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Los estudiantes se motivan y participan en forma activa cuando se trabaja con material concreto en experiencias directas.

Me doy cuenta que algunos estudiantes requieren de motivación permanente para que participen durante el desarrollo de la clase.

Los estudiantes requieren del apoyo permanente para realizar el preparado del pan con palta en el desarrollo de la actividad. El desarrollo de actividades directas y experiencias vivenciales les permite a los estudiantes comunicarse sobre los hechos ocurridos durante la sesión de clase..

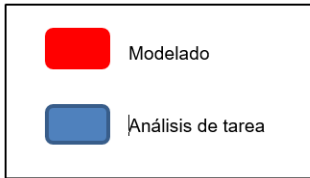
INTERVENCIÓN:

Continuar trabajando con material concreto y en experiencias directas para que los estudiantes participen en las actividades en forma activa durante el desarrollo de la clase.

En las siguientes sesiones de aprendizaje debo cambiar de estrategias para que Guadalupe y Julio se motiven a participar en el desarrollo de las actividades.

Continuar en las siguientes sesiones de aprendizaje aplicando estrategias adecuadas para que mejoren la atención de los estudiantes.
Continuar motivando la participación de los estudiantes para que se expresen con naturalidad utilizando material concreto y visual durante la clase.

LEYENDA



Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de naranja”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar jugos
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 30 de octubre del 2017
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invito a los estudiantes a sentarse en el piso formando un semicírculo. Atención, ingreso al semicírculo y me presento con una canasta de naranjas pregonando: “vendo frutas jugosas para la gripe” creando en los estudiantes la expectativa. Se dará la oportunidad a los estudiantes de observar y coger las naranjas para que las manipulen, huelan y luego preguntaré ¿qué frutas hay en la canasta?, muevo la canasta para que los estudiantes se interesen. Pido a un estudiante que habrá la canasta para descubrir las frutas. Luego pregunto: ¿Qué observan?, ¿Todas serán naranjas? ¿Cómo es la naranja? ¿Para qué sirve la naranja?, ¿servirá para el desayuno? ¿Hay muchas o pocas naranjas?, ¿Qué podremos preparar con las naranjas?, ¿podemos preparar jugo de naranja? Luego presento el propósito: Hoy aprendemos a preparar “jugo de naranja”. Y les recuerdo las normas de convivencia.</p>	<p>Jeanpierre: requiere de guía con material concreto. Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades. Juan y José: requieren de apoyo visual. Sebastián se comunica por lenguaje de señas o gestos (Comunicación total).</p>	<p>Naranjas Agua Azúcar Jarra Exprimidor Cuchillo</p>
<p>Desarrollo: Atención: Presento tarjetas con imágenes de la utilidad de la naranja y les comunico a los estudiantes que la naranja es una fruta que contiene vitamina C, que la debemos consumir para no resfriarnos, la podemos preparar en jugo, naranjada, ensalada de fruta, en postres y hoy aprenderemos a preparar jugo de naranja. Pregunto a los estudiantes, ¿Cuántas naranjas necesitamos muchas o pocas para preparar el jugo? Luego muestro material concreto y visual la jarra de agua, azúcar, cuchara, plato, picador y vasos, exprimidor. Retención: me visto con ropa de cocinera poniéndome mandil, guantes, gorro y a través de la estrategia de modelado realizo el procedimiento con un fondo musical para preparar el jugo de naranja: me lavo las manos, lavo las naranjas y las coloco en un azafate, pongo las naranjas encima de la tabla de picar, las corto por mitad, utilizo el exprimidor para sacar el jugo de naranja, luego echo el jugo en la jarra con un poco de agua hervida fría y endulzo con azúcar al gusto. Reproducción: Invito a los estudiantes para que se pongan el gorro, mandil y tapa boca y sigan la secuencia del procedimiento para la preparación del jugo de naranja. Uno por uno y los que necesitan ayuda se les apoyará de manera individual hasta preparar el jugo de naranja, cortar, exprimir la naranja y endulzar. Motivación: Comentan y asumen la importancia de aprender a preparar jugo de naranja con apoyo de la familia en casa.</p>		<p>Tina Mandil Gorro Tabla de picar Vasos Secador Láminas Tarjetas Papelotes Hojas bond Plumones</p>
<p>Cierre: Metacognición: Pregunto: ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron?, ¿Qué les gustó hacer? ¿Podrán preparar jugo de naranja en casa solos (a)? Evaluación: Se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido, en la preparación del jugo de naranja</p>		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeampierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Ejecuta el procedimiento del preparado de jugo de naranja, con autonomía. (A) Ejecuta el procedimiento del preparado de naranja, con guía. (B) Ejecuta el procedimiento del preparado de naranja, con ayuda. (C)	B	B	A	B	A	B	A	A	A	A	A
Matemática	Agrupar muchas o pocas maracuyás, con autonomía. (A) Agrupar, por percepción táctil muchas o pocas maracuyá, con guía. (B) Señalar muchas o pocas maracuyás, con guía. (B) Señalar muchas o pocas maracuyás, con ayuda. (C)	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Comunicación	Describe en imágenes acciones del preparado de maracuyá, con autonomía., (A) Señalar en imágenes acciones del preparado de maracuyá con guía (B) Señalar en imágenes acciones del preparado de maracuyá, con ayuda. (C)	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Geanmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 09

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 30 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 11:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de naranja"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Invité a todos los estudiantes a sentarse en semicírculo, di las indicaciones para que me observen, me presenté con una canasta ingresando al semicírculo pregonando, "vendo frutas jugosas para la gripe", se les entrego las naranjas a los estudiantes, dándoles la oportunidad para que observaran manipularan, exploren y olieran. Pregunté ¿Qué frutas hay en la canasta? ; moví la canasta para que los estudiantes se, interesaran, pedí a un estudiante que abriera la canasta y descubriera las frutas que habían, luego pregunté ¿Qué observaron? ¿Todas serán naranjas? ¿Para qué sirve la naranja? Cómo es la naranja? ¿Qué podemos preparar con la naranja?, ¿Hay muchas o pocas naranjas? Los estudiantes respondieron de acuerdo a sus posibilidades, luego les dije hoy aprenderemos a preparar jugo de naranja. Presenté tarjetas con imágenes de la utilidad de la naranjas, les comuniqué que la naranja tiene vitamina C y que la podemos utilizar para preparar ensalada de frutas y otros postres .Mostré en material concreto y visual los ingredientes y utensilios que se necesitan para preparar el jugo de naranjas. Me doy cuenta que los estudiantes se sintieron, motivados, participaron activamente despertando el interés al mostrarle el material concreto y visual. Debo utilizar siempre material concreto en experiencias vivenciales para motivar despertando el interés a los estudiantes para que participen en forma activa.

Invité a los estudiantes para que se pusieran el gorro, mandil, tapa boca y siguieran la secuencia del procedimiento, para preparar el jugo **Me vestí con ropa de cocinera, a través de la estrategia de modelado, modelé realizando el procedimiento con un fondo musical, para preparar el jugo de naranja: me lavé las manos, lavé las naranjas, las coloqué en un azafate, luego las puse en la tabla de picar y las corté por mitad, utilicé el exprimidor para sacar el jugo de naranja , eché el jugo en la jarra con un poco de agua hervida fría y endulcé con azúcar al gustode naranja;. Los estudiantes que necesitaron ayuda se les apoyó de manera individual a Julio, Jeanpierre, Juan, José, a través de la estrategia de la resonancia magnética y el movimiento coactivo, con mano al lado mano, para lavar cortar, exprimir la naranja, echar el jugo en la jarra y endulzar, Juan, José, señalaron las imágenes con apoyo, Jeanpierre nombró los ingredientes del jugo de naranja; participaron leyendo tarjetas con imágenes de cantidades de naranjas Miguel, Julio, Guadalupe, con apoyo de la docente;Edder Cristhian, Vanessa Gianmarco, Sebastián describieron las imágenes de las acciones de la preparación del jugo de naranja. .**

Invité a los estudiantes para comentar sobre la preparación del jugo de naranja. Sebastián se comunicó con señas, realizó movimientos corporales y señaló las imágenes que representaban la preparación del jugo de naranja y asumieron la importancia de aprender a preparar jugo de naranja con apoyo de la familia.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Me doy cuenta que los estudiantes se sintieron, motivados, participaron activamente despertando el interés al mostrarle el material concreto y visual.

La mayoría de los estudiantes al observar la estrategia de modelado se mantuvieron atentos, aunque algunos estudiantes requieren del apoyo permanente del docente.

Cuando se utiliza material concreto para realizar las actividades de la sesión de clase los estudiantes demuestran interés por aprender presentar las acciones y se modela, los estudiantes realizan las actividades en forma activa y adecuada.

Me doy cuenta que cuando se hace uso de material concreto los estudiantes pueden comentar sobre la actividad de la preparación del jugo de naranja



INTERVENCIÓN:

Debo utilizar siempre material concreto en experiencias vivenciales para motivar despertando el interés a los estudiantes para que participen en forma activa.

En las siguientes sesiones debo continuar apoyando a los estudiantes que lo requieren.

Continuar en las siguientes sesiones de aprendizaje utilizando material concreto y apoyar a los estudiantes que lo necesitan en las actividades en forma adecuada.
Sigüientes sesiones de aprendizaje debo continuar realizando actividades de cocina para fortalecer las habilidades de autonomía en los estudiantes.

LEYENDA

	Modelado
	Análisis de tarea



.....
Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de mango ciruelo”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar jugo de mango ciruelo.
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 17 de noviembre del 2017
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Personal Social – Comunicación – Ciencia y Ambiente
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Saludo a los estudiantes y los invito a sentarse en semicírculo y tomar atención. Motivo a los estudiantes vistiéndome de mamá dramatizando la canción “Así preparo mi jugo. “ Mamá prepara jugo, jugo de mango ciruelo, pero mira como lava el mango ciruelo para prepararlo y luego venderlo (bis) Pregunto a los estudiantes ¿Cómo se llama la canción? ¿Qué prepara mamá? ¿Qué hace antes de prepararlo? Para qué prepara el jugo de mango ciruelo? ¿Sabes preparar jugo de mango ciruelo? ¿Les gustaría aprender a preparar jugo de mango ciruelo. Entonces hoy aprenderemos a preparar jugo de mango ciruelo. Propósito: Aprender a preparar jugo de mango ciruelo. Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Jeanpierre: requiere de guía, con material concreto.</p> <p>Julio: requiere de apoyo físico para realizar las actividades</p> <p>Juan y José: requieren de apoyo visual.</p>	Tarjetas, limpia tipo, pizarra, lámina, mango ciruelo, azúcar, colador, agua hervida, jarra licuadora cuchillo tabla de picar, cuchara, mandil, gorro.
<p>Desarrollo Presento en material concreto mangos ciruelos y explico a los estudiantes que el mango ciruelo es una fruta deliciosa, hoy prepararemos jugo de mango ciruelo, también se puede preparar en mermelada. Se forman grupos, se les entrega mangos ciruelos para que los observen manipulen y huelan, les pregunto ¿Cuántos mangos ciruelos se utilizarán para preparar el jugo, muchos o pocos? ¿Qué ingredientes se utilizarán para preparar el jugo? ¿Dónde podemos encontrar estos ingredientes? Muestro lámina de fruta del mango ciruelo e invito a los estudiantes a participar, pegando las imágenes en la pizarra, donde hay muchos o pocos mangos ciruelos, según la indicación de la docente. el equipo y los Represento a través de la estrategia de modelado el procedimiento de la preparación del jugo de mango ciruelo, paso a paso. Me lavo las manos, me pongo el mandil, coloco ingredientes en la mesa, lavo los mangos ciruelos, corto en trozos la fruta, echo un poco de agua hervida en la licuadora, los trozos de la fruta y azúcar al gusto, luego cuelo y echo el jugo en la jarra. Los estudiantes participan en pares, se lavan las manos, colocan el mandil y gorro para la preparación del jugo de mango ciruelo, siguiendo la secuencia de modelado observando la aplicación del procedimiento paso a paso mediante la estrategia de análisis de tarea, realizando el acompañamiento. Les brindo el apoyo físico a los estudiantes que lo requieren Juan, Julio, José, Jeampierre para lavar el mango ciruelo, colarlo limpiar la mesa, botar los bagazos de la fruta.</p>	<p>Sebastián : se comunica por lenguaje de señas,</p>	

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Elaboran la receta del jugo de mango ciruelo, pegando figuras, con mi orientación. Invito a los estudiantes a degustar del jugo de mango ciruelo. Participan los estudiantes describiendo en forma verbal y no verbal con apoyo de imágenes la secuencia de la preparación del jugo de mango ciruelo. Dialogan y asumen el compromiso de aprender a preparar jugos sencillos con apoyo de sus familiares		
Cierre: Metacognición: Se realizan las siguientes preguntas ¿Qué aprendimos hoy? ¿Cómo se sintieron? ¿Qué utilizamos para preparar el jugo? ¿Cómo lo hicimos? ¿Qué es lo que más les gustó? Evaluación Ordena la secuencia en la actividad de la preparación del jugo de mango ciruelo.		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	Estudiantes										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Preparan jugo de mango ciruelo, con autonomía. (A) Preparan jugo de mango ciruelo, con guía. (B) Lava los mangos ciruelos y los ubica en la fuente por percepción táctil, con guía (B) Lava los mangos ciruelos y los ubica en la fuente, con apoyo. (C)	B	B	A	B	A	A	A	A	A	A	A
Matemática	Separa la cantidad de muchos, pocos mangos ciruelos, con autonomía (A) Separa la cantidad de muchos, pocos mangos ciruelos, con guía. (B) Separa la cantidad muchos, pocos mangos ciruelos, por percepción táctil, con guía (B) Separa la cantidad muchos, pocos mangos ciruelos, con apoyo. (C)	B	B	A	B	A	B	A	A	A	A	A
Comunicación	Describe la secuencia de la preparación del jugo de mango ciruelo, con autonomía. (A) Nombra la secuencia de la preparación del jugo de mango ciruelo, con guía. (B) Nombra por percepción táctil los ingredientes del jugo de mango ciruelo, con guía /B) Señala los ingredientes del jugo del mango ciruelo, con apoyo. (C)	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 10

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 17 de noviembre del 2017
HORA DE INICIO : 8:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 10 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Nos socializamos con personas de nuestro entorno"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de mango ciruelo"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Saludé a los estudiantes, los invité a sentarse en semicírculo, motive a los estudiantes, me vestí de mamá, dramatice la canción "Así preparo mi jugo". Mamá prepara jugo. Jugo de mango ciruelo, pero mira como lava el mango ciruelo para prepararlo y luego venderlo. Pregunté a los estudiantes ¿Cómo se llama la canción? ¿Qué prepara mamá? ¿Qué hace antes de preparar el jugo de mango ciruelo? ¿Para qué prepara el jugo de mango ciruelo? ¿Saben preparar jugo de mango ciruelo? ¿Les gustaría aprender a preparar el jugo de mango ciruelo? Les dije que hoy aprenderíamos a preparar jugo de mango ciruelo. Presenté en material concreto mangos ciruelos y expliqué a los estudiantes que el mango ciruelo es una fruta deliciosa que puede ser preparada también en mermelada. Se formaron grupos, les entregué mangos ciruelos para que los observaran, manipularán, oleran y les pregunté ¿Cuántos mangos ciruelos se utilizarán para preparar el jugo, muchos o pocos, ¿Cuántos mangos ciruelos se utilizarán para preparar el jugo, muchos o pocos? ¿Qué ingredientes se utilizarán para preparar el jugo ¿Dónde podemos encontrar estos Mostré láminas de fruta del mango ciruelo e invite a los estudiantes a participar, pegaron muchas o pocas imágenes en la pizarra según la indicación de la docente. Representé a través de la estrategia de modelado el procedimiento de la preparación del jugo de mango ciruelo paso a paso: Me lavé las manos, me puse el mandil, coloqué el equipo y los ingredientes en la mesa, lavé los mangos ciruelos, corté en trozos la fruta, eché un poco de agua hervida en la licuadora, los trozos de fruta y azúcar al gusto, luego colé, eché el jugo en la jarra. Luego serví a cada estudiante un vasito de jugo de mango ciruelo para tomarlo. Ellos se sintieron alegres y contentos participando en el compartir del jugo. Los estudiantes participaron en pares, se lavaron las manos, se colocaron el mandil, el gorro para la preparación del jugo de mango ciruelo. Siguiendo la secuencia de modelado Guadalupe y Miguel lavaron la fruta, Geanmarco y Edder, cortaron la fruta en trozos, Crithian, Sebastián, Vanessa y Edder cortaron la fruta, Geanmarco licuó la fruta para luego ser colada por Crithian y Sebastián. Se les brindó apoyo físico a los estudiantes que lo requirieron como es Juan, Julio, José y Jeampierre para lavar el mango ciruelo, colar, endulzar y limpiar la mesa y botar los bagazos de la fruta. Elaboraron la receta siguiendo la secuencia de imágenes del jugo de mango ciruelo y pegaron figuras con mi orientación, invité a los estudiantes a degustar del jugo de mango ciruelo, participaron los estudiantes describiendo en forma verbal y no verbal la secuencia de la preparación del jugo de mango. Invité a los estudiantes para dialogar sobre la preparación del jugo y que asumieron el compromiso de aprender a preparar jugos sencillos con apoyo de sus familiares.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Me doy cuenta que los estudiantes se sintieron, motivados, participaron activamente despertando el interés al mostrarle el material concreto y visual.

En su mayoría los estudiantes lograron participar en la actividad, a través del modelado pero algunos estudiantes requieren del apoyo permanente del docente.

Cuando se utiliza material concreto para realizar las actividades de la sesión de clase los estudiantes demuestran interés por aprender presentar las acciones y se modela, los estudiantes realizan las actividades en forma activa y adecuada.

INTERVENCIÓN:

Debo utilizar siempre material concreto en experiencias vivenciales para motivar despertando el interés a los estudiantes para que participen en forma activa.

En las siguientes sesiones debo continuar apoyando a los estudiantes que lo requieren.

Continuar en las siguientes sesiones de aprendizaje utilizando material concreto y gráfico en las actividades en forma activa.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 11

- 1. Nombre de la sesión** : “Nos organizamos para preparar ensalada de verduras”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar ensaladas
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 05 de noviembre del 2018.
5. Duración : 75 minutos
6. Áreas integradas : Personal social, comunicación y matemática
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

1.

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invito a los estudiantes para prestar atención a las indicaciones de la docente. Presento una canasta con alimentos sobre la mesa: zanahoria, pimiento, limón, palta, tomate, pepinillo, lechuga, aceite, mayonesa y sal, para que las observen y manipulen en forma individual, pasando la canasta de uno en uno. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde han visto estos alimentos?, ¿para qué sirven?, ¿qué plato podemos preparar con estos alimentos?, ¿les gustaría aprender a preparar ensalada de verduras crudas?, ¿cómo se prepara la ensalada de verduras crudas?, ¿con frutas? Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Juan: tendrá el apoyo de un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas). Jeanpierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil. Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Zanahoria, pimiento, limón, palta, tomate, pepinillo, lechuga, aceite, mayonesa y sal Cuchara Plato Cuchillo Fuente</p>
<p>Desarrollo: Me presento a los estudiantes vestida de cocinera y les comunico que hoy vamos a preparar ensalada de verduras crudas, les presento los ingredientes en forma concreta: Zanahoria, limón, pimiento, tomate, lechuga, palta, pepinillo, aceite, sal, mayonesa. Pregunto a los estudiantes: ¿qué vamos a preparar?, ¿qué ingredientes necesitamos?, ¿cómo se prepara la ensalada de verduras crudas? Me lavo las manos y me presento vestida con ropa de cocinera y través de la estrategia del modelado presento la adecuada preparación de la ensalada de verduras crudas. Pongo un fondo de música y explico el procedimiento paso a paso generando la atención en los estudiantes indicándoles que antes se deben lavar las manos y estar vestidos de cocinero para realizar la actividad. 1.- Lavo la zanahoria, lechuga tomate, pepinillo, pimiento 2.- Rayo la zanahoria. 3.- Echo la zanahoria rayada en una fuente 4.- Pelo el pepinillo y lo corto. 5.- Corto el tomate, pimiento y palta. 6.- Rasgo la lechuga en pedazos pequeños 7.- Coloco las verduras en una fuente. 8.- Agrego mayonesa, limón y sal</p>	<p>Juan: tendrá el apoyo de un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas). Jeanpierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil. Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Zanahoria, pimiento, limón, palta, tomate, pepinillo, lechuga, aceite, mayonesa y sal, rayador Cuchara Plato Cuchillo Fuente Láminas Tarjetas con imágenes Tabla de picar</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>8.- Agrego mayonesa, limón y sal En todo momento motivaré a los estudiantes para captar la atención y mediante preguntar para que retenga acciones observadas en la preparación de la ensalada de verduras crudas. Por medio del análisis de tarea en presencia de imágenes vuelvo a repetir la actividad. Invito a los estudiantes para que sigan la secuencia para la preparación de la ensalada de verduras crudas brindándoles los apoyos y orientaciones necesarias. Siguen la secuencia con apoyo de imágenes en la preparación de la ensalada de verduras crudas con indicaciones de la docente. Se apoyará a Julio, Jeanpierre, Juan y José dándole apoyo verbal y físico para que pueda participar en la actividad brindándole la atención y tiempo requerido. Comparten la ensalada de verduras crudas comiendo en forma adecuada. Identifican los colores de las verduras tomate rojo, pepinillo verde y zanahoria anaranjada. Leen imágenes de los alimentos y utensilios que son grandes y pequeños. Comentan demostrando interés por aprender a preparar ensalada de verduras crudas con apoyo de la familia en casa.</p>		
<p>Cierre: Metacognición: Pregunto a los estudiantes: ¿Qué aprendimos hoy?, ¿cómo lo hicimos?, ¿cómo se sintieron?, ¿qué dificultades tuvieron?, ¿qué es lo que más les gustó?, ¿les gusto compartir la ensalada de verduras crudas?, Evaluación: Se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido en el desarrollo de la actividad de aprendizaje.</p>		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geannmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	Prepara ensalada de verduras con choclo con autonomía. (A) Prepara ensalada de verduras con choclo con guía. (B) Prepara ensalada de verduras con choclo con apoyo. (C)		B	A		A	A	A	A	A	A	A

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Comunicación	Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con autonomía. (A)							A	A	A	A	A
	Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con guía. (B)		B	A		A	A					
	Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con apoyo. (C)											
Matemática	Agrupar objetos por su tamaño y color con autonomía. (A)									A	A	B
	Agrupar objetos por su tamaño y color con guía. (B)		B	B		A	B	B	B			
	Agrupar objetos por su tamaño y color con apoyo. (C)											

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 11

REGIÓN : Piura
CEBE : "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR : Nelly Pimentel Ruiz
FECHA : 05 de noviembre del 2018
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 11:00 am
AULA : 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Conservamos cuidado nuestra salud y nuestro ambiente"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Nos organizamos para preparar ensalada de verduras"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión de clase presentándoles una canasta de verduras y les mostré colocándola sobre la mesa, luego pregunté a mis estudiantes, que es ¿Las conocen? Ellos respondieron en grupo diciendo verduras, entregué a cada estudiante una verdura para que la observen y manipulen, le pregunté a Edder ¿qué es lo que tienes en la mano? Me contestó tomate ¿de que color es? Me dijo rojo, me dirigí a otro estudiante y también le pregunté lo mismo ¡qué es no me contestó me acerqué más a el y le coloqué el pimiento cerca a la nariz me contestó pimiento y le dije ¿de qué color es? Me contestó verde, de la misma forma me acerqué a cada estudiante preguntándoles que verdura estaban manipulando. En el caso de Juan Carlos que es un joven autista me acerqué para tener una respuesta como es la atención, por segundos, manipulando la zanahoria que la tocaba y la miraba por segundos, le fui reforzando dándole el nombre el nombre de la verdura, es una zanahoria; el joven Sebastián da respuesta usando un lenguaje gestual y señas caseras me dice que la zanahoria sirve para comer y que los conejos también lo conocen. Mostré nuevamente la canasta y pregunté ¿dónde venden estas verduras todos en grupo dijeron mercado, volví a preguntar ¿qué podemos hacer con estas verduras? ensaladas respondieron los estudiantes, yo les dije ensaladas de frutas o verduras volvieron a contestar de verduras, yo reforcé si ensaladas de verduras dándoles el propósito de la sesión les dije hoy preparamos ensaladas de verduras, **me coloqué el mandil y me lavé las manos para dar inicio a la preparación me presenté ante los estudiantes y les dije estoy lista para la preparación de la ensalada les di indicaciones para que se colocaran al mandil y se lavaron las manos les presenté en tarjetas los ingredientes que utilicé en la ensalada, Eddder me apoyé pegando cada una de ellas en la pizarra, les dije que primero lavaríamos las verduras, antes me observaron el modelo que realice como lavar una lechuga. invité a Jeanpierre y Guadalupe para que repitan la acción, luego modelé como pelar la zanahoria, pepinillo, tomate, palta, los cuales jóvenes atentos me observaron, luego les dije ahora lo van hacer ustedes, procedo a entregar por grupos la zanahoria, lechuga, pepinillo, tomate para cortarlos en un plato tal como el modelo que realicé, me fui acercando de mesa en mesa y di el apoyo a quienes lo necesitaban después que estuvieron las verduras picadas por los estudiantes , procedí a dar el modelo de cómo se debe servir un plato de ensalada, pero les dije que me ,miraran, ellos tomaron atención observándome como yo iba sirviendo el plato de ensalada, tomé un plato y con una cuchara cogí una pequeña porción de zanahoria, lechuga, pepinillo, rodaja de tomate, palta, finalmente corté el limón y exprimí sobre la ensalada quedando así un plato de ensalada servida sirviéndose cada estudiante un plato de ensalada de forma adecuada. En el caso de Juan Carlos y Jeanpierre les apoyé dándoles las indicaciones dirigidas luego procedieron a compartirlo saboreando su rica ensalada sintiéndose contentos por la preparación que habían realizado, **luego les pregunté les gustó preparar la ensalada de verduras, con la tarjeta de los alimentos los jóvenes salieron a demostrar la secuencia de imágenes de la preparación de la ensalada. Culminé diciéndoles ahora podrán preparar ensalada en casa y así apoyarán a su mamá cuando lo necesite.****

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Tener en cuenta en las imágenes de análisis no se observa una secuencia continua en la acción de la actividad realizada.

En el modelado no tomo en cuenta el tiempo para el ritmo del estudiante al ejecutar la actividad.

INTERVENCIÓN:

Debo analizar las imágenes de la preparación de la receta de ensalada de verduras que se van a utilizar en el análisis de tarea.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 12

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos puré de papa.”
2. Propósito de la sesión : Aprender a preparar platos sencillos
3. Grado y sección : 6to Grado
4. Fecha de ejecución : 06 de noviembre del 2018.
5. Duración : 75 minutos
6. Áreas integradas : Personal social, comunicación y matemática
7. Nombre del docente : Nelly Pimentel Ruiz
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Presento una fuente con alimentos: papas, ajos, cebolla, aceite, mantequilla para que los observen y manipulen en forma individual, pasando la canasta de uno en uno hasta el último estudiante. Pregunto: ¿Qué observan?, ¿dónde han visto estos alimentos?, ¿qué color es la papa, el aceite y ?, ¿para qué sirven?, ¿qué plato podemos preparar con estos alimentos?, ¿les gustaría aprender a preparar puré de papa?, ¿qué alimentos necesitamos?, ¿cómo se prepara el puré de papa? Recuerdan los acuerdos de convivencia.</p>	<p>Julio: tendrá el apoyo físico para realizar las actividades.</p> <p>Juan y José: tendrán el apoyo de un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas).</p> <p>Jeanpierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil.</p> <p>Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Canasta Papa Mantequilla Leche Aceite Ajo</p>
<p>Desarrollo: Me presento a los estudiantes vestida de cocinera, les comunico que hoy vamos a preparar puré de papa y les muestro los ingredientes que vamos a utilizar. Pregunto a los estudiantes: ¿qué vamos a preparar?, ¿cómo se prepara el puré de papa?, ¿qué alimentos necesitamos?, Los estudiantes responden las preguntas con apoyo de la docente mostrando los alimentos en concreto, que se necesitan para preparar el puré de papa. Me lavo las manos y vestida con ropa de cocinera, través de la estrategia del modelado presento la preparación del puré de papa y con música de fondo explico los pasos: 1.- Lavo las papas y las sancocho. 2.- Pelo las papas cocidas y las pongo en una fuente. 3.- Chanco las papas peladas en una fuente. 4.- Batir con una cuchara de palo grande. 5.- Agrego la mantequilla y la leche con los demás ingredientes y bato el puré de papa. Invito a los estudiantes para que sigan la secuencia en la aplicación del procedimiento paso a paso para la preparación del puré de papa brindándoles en todo momento el apoyo para realizar los pasos de la actividad.</p>	<p>Julio: tendrá el apoyo físico para realizar las actividades.</p> <p>Juan y José: tendrán el apoyo de un Sistema Alternativo de comunicación (pictogramas).</p> <p>Jeanpierre: tendrá el apoyo físico para la percepción táctil.</p> <p>Sebastián tendrá el apoyo para comunicarse por lenguaje de señas.</p>	<p>Papa Mantequilla Leche Aceite Ajo Olla Plato Prensador Cuchara Tarjetas con imágenes</p> <p>Papa Zapallo</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Vuelvo a repetir la actividad en secuencia de imágenes. En todo momento motivo la atención y retención de los estudiantes para después realizar la actividad.</p> <p>Se apoyará a Julio, Jeanpierre, Juan y José dándole apoyo verbal y físico para que puedan lavar y pelar las papas, así como el tiempo necesario.</p> <p>Invito a los estudiantes para poner los individuales en la mesa y degustar el puré de papa comiendo en forma adecuada.</p> <p>Comprenden el contenido de las imágenes de las acciones de preparar el puré de papa y describen las acciones.</p> <p>Identifican los servicios de cocina por su tamaño y color al utilizarlos.</p> <p>Leen tarjetas de imágenes de papas pequeñas, ollas y platos grandes y pequeños, cucharas grandes y pequeñas.</p> <p>Comentan sobre la importancia de aprender a preparar platos sencillos con apoyo en casa como base de la alimentación en la familia.</p>		<p>Aceite</p> <p>Mantequilla</p> <p>Leche</p> <p>Ajo</p> <p>Olla</p> <p>Plato</p> <p>Prensado</p> <p>cuchara</p> <p>Tarjetas con imágenes</p>
<p>Cierre:</p> <p>Metacognición: Pregunto a los jóvenes estudiantes: ¿Qué aprendimos hoy?, ¿cómo lo hicimos?, ¿cómo se sintieron?, ¿qué es lo que más les gustó?, ¿les gusto aprender a preparar puré de papa?, ¿les gustó compartir el puré de papa?</p> <p>Evaluación: Se observará durante la aplicación del proceso de lo aprendido en el desarrollo de la actividad de aprendizaje.</p>		

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	Estudiantes										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Personal social	<p>Prepara puré de papa con autonomía. (A)</p> <p>Prepara puré de papa con guía. (B)</p> <p>Prepara puré de papa con apoyo. (C)</p>		A	A	B	A	A	A	A	A	A	A
Comunicación	<p>Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con autonomía. (A)</p> <p>Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con guía. (B)</p> <p>Comprende las instrucciones sencillas de una receta apoyándose en imágenes con apoyo (C)</p>	B	B	A	B	A	B	A	A	A	A	A

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	Estudiantes										
		José	Juan	Guadalupe	Julio	Miguel	Jeanpierre	Sebastián	Geanmarco	Cristhian	Vanessa	Edder
Matemática	Agrupar objetos por su color, forma y tamaño con autonomía. (A) Agrupar objetos por su color, forma y tamaño con guía. (B) Agrupar objetos por su color, forma y tamaño con apoyo. (C)	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	José y Juan
B	Guadalupe, Julio y Miguel, Jeampierre
C	Gianmarco, Edder, Cristhian, Sebastián y Vanessa

10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) Diseño curricular Nacional de Educación Básica Regular. Lima– Perú.
- Teorías de Bandura del modelado
- Análisis de tarea de Verdugo.

DIARIO DE CAMPO N° 12

REGIÓN	: Piura
CEBE	: "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"
INVESTIGADOR	: Nelly Pimentel Ruiz
FECHA	: 6 de octubre del 2018
HORA DE INICIO	: 8:30 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: 6° "B"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 12 (V) 02 (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad, TEA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE	: "Nos socializamos con personas de nuestro entorno".
NOMBRE DE LA SESIÓN	: "Preparamos puré de papa"
CATEGORÍA	: Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES	: Autonomía.

DESCRIPCIÓN

Inicié la sesión dramatizando un canto "ME VOY DE COMPRAS", participó un estudiante como vendedor y yo como compradora, utilizando material concreto, luego invité a realizar la dramatización en pares y pregunté ¿Qué dice la canción? ¿Dónde va Sebastián? ¿Qué compra? ¿Dónde las llevan? ¿Para qué las llevan a casa? ¿Qué prepara mamá con la papa? ¿Les gustaría aprender a preparar puré de papa? Geanmarco, Edder, Cristhian Vanessa, Julio Jeanpierre, respondieron a las preguntas Guadalupe, Miguel y José lo hicieron en voz baja.. Comunicué a los estudiantes que hoy vamos a aprender a preparar puré de papa. Realicé preguntas sencillas ¿Qué ingredientes utilizaremos para preparar el puré de papa? ¿Qué hacemos con la papa cuando ya está cocidas?. Estudiantes respondieron en las preguntas con apoyo de la docente, luego mostré las papas grandes y pequeñas, leche y mantequilla. Geanmarco, Vanessa, Cristhian, Edder y Miguel, señalan las figuras de la papa, la leche y la mantequilla. A Guadalupe la invité para que identifique las imágenes de papa, la leche y la mantequilla, brindándole el apoyo verbal. Seb. Presenté astián responde con señas y sonríe contento señalando la papa y la leche. A Juan Carlos y José les muestro los ingredientes que vamos a utilizar y ellos sonríen. Jeampierre dice que la mamá prepara pure de papa **el procedimiento de la preparación del puré de papa a través del modelado les mostré la secuencia de imágenes: Lavamos las papas, las colocamos en una olla con agua y las llevamos al fuego, cuando estaban cocidas, las saqué y las coloqué en una fuente para que se enfriara n luego las pelamos y cortamos en tozos pequeños, vaciamos la leche en una taza y el trozo de mantequilla, todo esto lo echamos al vaso de la licuadora y lo licuamos, luego lo sazonomos con sal al gusto.** Vanessa,, Cristhian, Edder, Miguel, Sebastián y Guadalupe participaron en el lavado y pelado de las papas. Juan Carlos y José ellos miraron y quisieron comer las papas, les di el apoyo físico y verbal. Jempierre, Julio, José y Juan Carlos, los ayudé para que lavaran y pelaran las papas. Luego los invité a los estudiantes para que colocaran las tarjetas de las acciones de y mesa después de haber comido, apoyaron a lavar los utensilio., apoyaron a lavar y secar los utensilios.

La aplicación de la técnica del modelado permite que los estudiantes logren aprendizajes esperados. El desarrollo de actividades directas y vivenciales les permite a los estudiantes comunicar los hechos ocurridos durante la sesión de clase.

Cuando se usa material concreto los estudiantes se motivan a poner atención para que participen durante el desarrollo de la clase.

Noto que los estudiantes se motivan y participan con interés, cuando se utiliza material.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

El desarrollo de actividades directas y vivenciales les permite a los estudiantes comunicar los hechos ocurridos durante la sesión de clase.

INTERVENCIÓN:

Continuar motivando la participación de los estudiantes utilizando material concreto y visual durante la clase.

Continuar utilizando material En las siguientes sesiones de aprendizaje debo continuar con las estrategias para que los estudiantes participen en el desarrollo de las actividades.

Utilizar material concreto en sesiones de aprendizaje para el logro de sus aprendizajes en los estudiantes.

Continuar motivando la participación de los estudiantes utilizando material concreto y visual durante la clase

En las siguientes sesiones de aprendizaje debo continuar con las estrategias para que los estudiantes participen en el desarrollo de las actividades.

Continuar trabajando con experiencias directas utilizando material concreto para que los estudiantes participen en forma activa.

LEYENDA



Modelado



Análisis de tarea

Nelly Pimentel Ruiz
Participante

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Nombre y apellidos del padre:

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..... de 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 identifica útiles de cocina.			
2. su hijo identifica los ingredientes para la preparación de algunos platos sencillos.			
3. su hijo se pone el mandil antes de preparar los platos sencillos.			
4. Su hijo participa en la preparación de platos sencillos.			
5. Su hijo lava y pela vegetales en la preparación de platos sencillos.			
6. Su hijo pica diferentes ingredientes para la preparación de platos sencillos.			
7. Su hijo sabe prender la cocina para la preparación de platos sencillos.			
8. Su hijo amasa algunos ingredientes para la preparación de platos sencillos.			
9. Su hijo utiliza la licuadora para la preparación de platos sencillos.			

Matriz de consistencia

Título: Modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual del sexto grado del Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro” - UGEL Talara - Región Piura

Participante investigador: Nelly, Pimentel Ruiz de Mogollón

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Cómo debo aplicar las estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades ocupacionales en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de Primaria del Centro de Educación Básica Especial “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro” UGEL Talara – Piura?	<p>Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida diaria en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado del nivel de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p> <p>Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del</p>	<p>Hipótesis de acción 1. La Planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p> <p>Hipótesis de acción 2. La Implementación recursos y materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje que permitirán desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida diaria en actividades de cocina, en los estudiantes con multidiscapacidad del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p>	<p>Estrategias de enseñanza</p> <p>Sub categorías: a. Modelado - Cuando modelo las actividades de cocina siguiendo la secuencia de los procesos del modelo: atención, retención, reproducción y motivación, los estudiantes imitan las acciones. b. Análisis de tarea - Los estudiantes manipulan las tarjetas siguiendo la secuencia de la actividad de cocina participando activamente.</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>Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p> <p>Objetivo específico 2: Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y materiales didácticos para desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p> <p>Objetivo específico 3: Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina en estudiantes con discapacidad intelectual de sexto grado de primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p>	<p>Hipótesis de acción 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, permitirá desarrollar las habilidades ocupacionales para la vida en actividades de cocina, en los estudiantes con discapacidad intelectual del aula de sexto grado de Primaria CEBE “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, distrito del Pariñas UGEL Talara, Región Piura.</p>			