

# **INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO**

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTE EN SERVICIO



MODELADO Y ANÁLISIS DE TAREAS PARA DESARROLLAR  
HABILIDADES DE AUTONOMÍA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS  
EN ESTUDIANTES CON MULTIDISCAPACIDAD DEL AULA DE SEXTO  
GRADO DE PRIMARIA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL  
“HEROICA VILLA” - UGEL PIURA - REGIÓN PIURA

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

SÁNCHEZ JIMENEZ, Edy

Lima– Perú

2018

## **Agradecimiento y dedicatoria**

Primeramente, doy gracias a Dios por permitirme tener una gran experiencia y oportunidad de pertenecer al Instituto Pedagógico Nacional Monterrico, gracias a cada uno de los maestros que hicieron parte de este proceso de formación. En especial a los especialistas quienes con sus experiencias, dedicación enriqueció la propuesta pedagógica y lograrlo con éxito.

Quiero dedicar este proyecto en especial a mi hijo, madre y hermana quienes son fortaleza y apoyo en la vida y crecer profesionalmente también dedicarle a un amigo muy especial que es mi Dios quien en sus oraciones me acompaña en todo momento de mi vida.

## 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.....	7
1.2 Planteamiento del problema .....	12
1.2.1 Justificación. ....	12
2. Sustento teórico.....	13
2.1 En Relación al estudiante .....	13
2.1.1 Discapacidad intelectual. ....	13
2.1.2 Discapacidad física. ....	13
2.1.3 Trastorno espectro autista (TEA). ....	14
2.1.4 Discapacidad auditiva .....	14
2.1.5 Multidiscapacidad .....	15
2.2 En relación a la problemática .....	15
2.2.1 Estrategia de enseñanza. ....	15
2.2.2 El modelado.....	16
2.2.3 Análisis de tareas. ....	18
2.2.4 Habilidades de autonomía. ....	19
2.3 En relación a la propuesta pedagógica .....	20
2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad. ....	20
2.3.1.1 Enfoque Inclusivo.....	21
2.3.1.2 Enfoque de derecho.....	21
2.3.1.3 Enfoque intercultural. ....	22
2.3.1.4 Enfoque de género.....	22
2.3.2 Descripción de la propuesta .....	23
2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico.....	23
2.3.2.2 Planificación.....	23
2.3.2.3 Implementación.....	24
2.3.2.4 Ejecución. ....	24



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 la deconstrucción de la práctica pedagógica. ....	13
<i>Figura 2.</i> Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica. ....	26

## Introducción

La presente investigación se realiza para optar el título de segunda especialidad en diversidad e inclusión educativa de estudiantes con discapacidad. Para ello se elaboró una propuesta pedagógica titulada “Modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del aula de sexto grado de primaria en el centro de Educación Básica “Heroica Villa” UGEL Piura - Región Piura.

Teniendo en cuenta que la discapacidad es la condición de vida de una persona, adquirida durante su gestación, nacimiento o infancia, que se manifiesta por limitaciones significativas en el funcionamiento intelectual, motriz, sensorial y en la conducta adaptativa, es decir, en la forma en que se relaciona en el hogar, la escuela y la comunidad, respetando las formas de convivencia de cada ámbito.

Se ha observado en la práctica pedagógica las fortalezas y debilidades como docente, y se ha descubierto las estrategias que se estaban empleando en las sesiones de aprendizaje, se reflexionó al respecto que a partir de los diarios de campo se debe trabajar estrategias de enseñanza como es el modelado y análisis de tareas, por ello se ha realizado dicha propuesta pedagógica innovadora formulándose la siguiente pregunta: ¿Qué estrategias de enseñanza debo aplicar para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria?, por ello al hacer una autorreflexión se tuvo en cuenta lo desarrollado en los diarios, identificándose las debilidades que permitirán mejorar las estrategias para la atención de los estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad.

La metodología que se emplea en el presente trabajo corresponde a una investigación acción, y se realiza con la intención de mejorar la práctica pedagógica, para ello se han planteado objetivos que permitirán la mejora de la práctica pedagógica y así desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria.

Y es que apartir de la investigación acción considero necesario planificar, implementar y aplicar estrategias de enseñanza innovadora que permita desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

La propuesta pedagógica me permite abrir nuevos caminos, levantar barreras brindando oportunidades a los estudiantes.

En esta investigación se tomó en cuenta VI capítulos:

El I capítulo se refiere a la fundamentación y justificación del problema, asimismo hace referencia al diagnóstico, fortalezas y debilidades, análisis categorial y textual, y finalmente el planteamiento del problema.

El II capítulo hace referencia al sustento teórico en base a autores que fundamenta la propuesta pedagógica.

El III capítulo se refiere a la metodología cualitativa y el tipo de investigación asimismo se toman en cuenta los objetivos generales y específicos, las hipótesis e instrumentos de investigación.

En el IV capítulo se desarrolla el plan de acción, la matriz de acción y de evaluación.

El V capítulo se refiere a la discusión de resultados, donde se ha tomado en cuenta el procesamiento de la información, análisis de resultados, diarios de campo, encuesta de los padres de familia y datos del acompañante pedagógico y la triangulación.

En el VI capítulo se refiere a la difusión de los resultados, viene la reflexión de la practica pedagógica como realizaba las sesiones antes y después y además concluyo con las lecciones aprendidas y conclusiones.

## **1. Fundamentación y justificación del problema.**

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

El Centro de Educación Básica Especial se encuentra ubicado en la provincia de Piura, en el Distrito de Catacaos siendo éste uno de los distritos más caluroso en la mayor parte del año en el Perú. Sus límites son: Por el Norte con la provincia de Piura distrito Castilla, por el Este con Olmos y la provincia de Morropón, por el Sur con los distritos de la Arena y Cura morí por el Oeste con las provincias de Paita y Sullana. Su clima como en todo el bajo Piura, es caluroso, la temperatura varía entre 16°C como mínimo 33°C como máximo, las mínimas se presentan en el periodo de invierno y las máximas entre enero y marzo donde pueden alcanzar valores a 37° C la zona seca presenta lluvias variables.

El distrito de Catacaos la actividad agrícola constituye la principal ocupación de la población económicamente activa albergando el 32.1% de ella. Y las creencias religiosas en el distrito son bien marcadas por las costumbres de sus pobladores que se agrupan en cofradías para celebrar a las distintas imágenes y su mayor celebración es la semana santa. Cada año miles de turista recorrer la calle comercio para adquirir joyas, sombreros y otras artesanías propias de Catacaos. Destacan también sus tejidos en paja toquilla, famosa por su calidad, finura y delicadeza. Por su artesanía en madera dura que asombra por su belleza, perfección y diseño. Catacaos es caracterizado por su artesanía en filigrana, alfarería, gastronomía., arte sacro y semana santa.

El Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” ubicado en Jr.Tumbes cuadra 1 s/n del Distrito de Catacaos, fue creado hace 32 años con Resolución Directoral N° 437 del 19 de Abril del año 1984 brindando atención a estudiantes con necesidades educativas especiales.

Hoy contamos con once plazas docentes, 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 un Psicólogo, Terapeuta Físico, todos bajo la Dirección de la doctora Sindulia Carlos Rojas quien viene aplicando una administración democrática y operativa desarrollando sus actividades en un clima institucional acogedor, democrático de todo el personal docente no docente y administrativo en unión familiar.

Los estudiantes se encuentran distribuidos en los niveles de Inicial y Primaria, desarrollando en ellos, su autonomía e independencia en actividades de la vida diaria y que aprendan habilidades funcionales, para lograr una mejor calidad de vida. Actualmente la infraestructura con que cuenta el Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa", es de material noble cuenta con ambientes cinco pabellones y dieciocho ambientes el primer pabellón cuenta con un aula de dirección y sala de profesores

Las aulas cuentan con buena iluminación y espacios para acoger a los estudiantes cómodamente, siendo aún una necesidad contar con mobiliarios adecuados a la edad y características de los estudiantes.

El aula de 6to grado "B" está conformado por 9 estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad que asisten en forma regular y viven con sus padres. A continuación, presento algunas características de los estudiantes: muestran entusiasmo en las diferentes actividades de aula les gusta trabajar con material concreto, imágenes, tarjetas pero son dependientes en actividades de la vida diaria como el arreglo personal y de prepararse sus alimentos, son colaboradores, cariñosos y atentos con sus compañeros y personas cercanas.

Las edades en que se encuentran los estudiantes son de 15 a 20 años de edad. Cabe señalar que siendo los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad la población que cuenta el aula de 6to grado de primaria, y quienes presentan mayor dificultad en su aprendizaje para adquirir habilidades de la vida diaria.

Las familias son nucleares y parentales, están recuperándose de los desastres de la naturaleza ya que han perdido lo material, son de bajos recursos económicos su ocupación en algunas familias son eventuales obreros, agricultores e independiente.

La familia esta comprometida en el quehacer del proceso de enseñanza con cada uno de los estudiantes ya que se observa apoyo e interés para con sus

hijos. Se viene trabajando con las familias practicar actividades de la vida diaria desarrollando la autonomía, en la preparación de alimentos.

**1.1.1 Fortalezas y debilidades.** En los diarios de campo se ha observado las fortalezas más recurrentes de la practica pedagógica que son las estrategias de motivación ya que al utilizar el material concreto natural como por ejemplo en la preparación de una limonada como era el limón, el azúcar ,agua hervida así mismo emplee materiales de estímulo visual como imágenes, tarjetas de alimentos permitiendo en los estudiantes despertaran el interés, me dí cuenta que se sentían motivados como lo podemos evidenciar en el siguiente diario de campo.

Al iniciar la sesión de aprendizaje pregunté ¿Qué nos dice la canción Pedro responde manzana, papaya Marilyn piña, muy bien la canción nos habla de las frutas se muestra una papaya y una papa ¿con cuál de ellos puedo preparar un jugo? José Luis se pone de pie toca y con entusiasmo dice con la papaya muy bien lo felicito. Pedro dice jugo Frank dice comer, Rosita sonrío y señala la papaya, también se puede comer aplaudimos hoy preparemos un jugo de papaya (D.C. N°7, del 13-07-2017)

Enfatizando en la unidad de análisis del diario anterior la categoría de estrategias de motivación permite que los estudiantes manipulen con material concreto natural y a través del estímulo visual los estudiantes con multidiscapacidad, puedan responder de forma adecuada la mayor fortaleza.

Sin embargo las recurrencias que tenia en cuanto a las debilidades son las estrategias de enseñanza y cuando quería que todos los estudiantes imiten las acciones o procedimiento a seguir ya tenia una dificultad al realizar las sesiones de aprendizaje pude observar que los estudiantes se paraban, estaban de un sitio a otro, la atención era dispersa poco interés por aprender, es decir no se veía un aprendizaje, entonces me di cuenta que estas estrategias no eran adecuadas para los estudiantes. Todo ello me lleva a la reflexión de la práctica pedagógica en que debo mejorar las sesiones de aprendizaje, teniendo en cuenta las habilidades, destrezas, en la preparación de alimentos sencillos imitando y siguiendo un modelo del adulto.

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

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

La docente primero partió el pan y untar mantequilla pero los estudiantes no la observan, con atención luego cada uno realiza la acción Pedro coge el pan y me queda mirando entonces le dije que unte la mantequilla Frank parte el pan por mitad y unta la mantequilla bien , José Luis parte el pan con dificultad y unta mantequilla, Brayan parte el pan on bastante dificultad y unta mantequilla Rosa ,Rocio solo untan la mantequilla con apoyo de la docente he notado que aun los estudiantes no saben el uso y manejo del cuchillo para abrir el pan para las próximas actividades en la preparación de alimentos es necesario practicar el uso y manejo de ciertos utensilios.(D.C. N°09 del 20-07 -17).

En una actitud reflexiva y autocrítica, reconozco que en algunas sesiones de aprendizaje no tenía en cuenta los conocimientos previos de los estudiantes especialmente los que tienen multidiscapacidad, quienes desarrollan las actividades solo a partir de insistir e incluso apoyar de forma total.

También dentro del análisis de los diarios de campo se observó la subcategoría ligada a la categoría de estrategia de enseñanza el modelado tal como consta en la unidad de análisis del siguiente diario de campo:

La docente partió el limón por la mitad se exprime en el vaso que esta con agua echamos azúcar y endulzamos queda listo, los estudiantes observan y ejecutan la acción imitando a la docente José Luis coloca el limón en la tabla de picar pone el limón y lo parte en mitad usa el exprimidor. Coloca en la jarra el jugo de limón, Pedro realiza la acción parte el limón y lo exprime en la jarra, Estefany realiza la acción con apoyo siguiendo indicaciones Frank trabaja sin apoyo en forma lenta siguiendo los pasos Rocio, durante el proceso de la preparación de limonada lo realiza con apoyo. Cada estudiante tiene un vaso en donde preparara su limonada. (D, C N° 6 del 11-07-17).

Las dos categorías observadas en la deconstrucción amplían la descripción de esta situación, cada una con dos subcategorías la primera subcategoría es la imitación y la segunda instigación física ambas estrategia de enseñanza, que aplicó de manera inconsciente y sin sustento teórico.

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

**1.1.2 Análisis categorial – análisis textual.** En el quehacer educativo diario a través de la reflexión crítica y la deconstrucción de la práctica pedagógica que viene a ser el diagnóstico y análisis de las sesiones pedagógicas, a partir del desarrollo del diario de campo investigativo, cuyo instrumento me permite evidenciar una práctica pedagógica tradicional con estrategias muy elementales. Por lo que procedí a realizar el análisis categorial de los patrones recurrentes en cada registro de los diarios de campo, así como el análisis textual de las categorías determinando su funcionalidad.

Las dos categorías observadas en la deconstrucción amplían la descripción de esta situación, cada una con dos subcategorías la primera subcategoría es: la imitación y la segunda instigación física ambas estrategia de enseñanza, que aplicó de manera inconsciente y sin sustento teórico.

Determinando finalmente que la categoría con mayor incidencia es la aplicación inadecuada de Estrategias de Enseñanza en estudiantes con multidiscapacidad del aula de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa"-Catacaos.

**Categoría: Estrategias de enseñanza**

"Es una operación mental. Son como las grandes herramientas del pensamiento puestas en marcha por el estudiante cuando tiene que comprender un texto, adquirir conocimientos o resolver problemas" (Gallegos, J., 2001; p. 23). Partiendo de estas definiciones, se podría decir que las estrategias de enseñanza son el medio o recursos para la ayuda pedagógica, las herramientas, procedimientos, pensamientos, conjunto de actividades mentales y operación mental que se utiliza para lograr aprendizajes. Por lo tanto, ¿Qué se va entender por estrategias de enseñanza basadas en un enfoque constructivista? Son todos aquellos procedimientos que el docente y alumno utilizan para la construcción conjunta del aprendizaje significativo.

"Procedimientos que el agente de enseñanza utiliza en forma reflexiva y flexible para promover el logro de aprendizajes significativos en los alumnos". (Díaz Barriga, F. 2002)."

Según Gallegos y Diaz Barriga dice que al utilizar las estrategias de enseñanza permitirá en los estudiantes desarrollar habilidades de autonomía en actividades de la vida diaria como preparar alimentos sencillos logrando mayor independencia.

### **Subcategoría: Estrategia de motivación**

Mahillo (1.996) define la motivación Como “el primer paso que nos lleva a la acción”.según dice Mahillo que para que el individuo realice sus acciones este debe de estar motivado, de lo contrario hay que empujarlo al igual que un carro cuando este se apaga, para que pueda realizar las acciones, esto también ocasiona desde mi parecer un gasto de energía enorme, lo que origina que los gerentes que no tengan estrategias claras sobre la motivación de sus empleados pasen la mayor parte de su tiempo ocupado en como incentivar a estos trabajadores

Las estrategias como lo define los autores mencionados son acciones que se apoyan en una teoría que en mi caso tiene un enfoque cognitivo-conductual.

Al preparar los alimentos los estudiantes estaban motivados en cada momento demostrando sus habilidades, asimismo se pudo observar en algunos estudiantes poca motivación, por ello se tuvo que insistir brindándoles diversas estrategias que conlleven a una motivación por preparar los alimentos.

### **Subcategoría: Material concreto**

Ministerio de Educación (2012) Los materiales educativos son recursos impresos o concretos que facilitan el proceso de enseñanza y aprendizaje. Motivan la expresión y comprensión oral, despiertan el interés por los aprendizajes, estimulan la imaginación, desarrollan la curiosidad, estimulan la participación activa, entre otros. Un material atractivo e interesante genera curiosidad.

Loayza (1988), considera que “Los materiales educativos son los medios físicos en tanto vehiculizan un mensaje con fines de enseñanza. Los materiales educativos presentan contenidos a través de uno o más medios”

Ospina (2008), refiere que “Los materiales toman sentido, a partir de la decisión de cómo seleccionarlos, qué utilización darles, para qué y cómo organizarlos en una actividad, lo cual debe ser el resultado de la reflexión docente.

Cañas (2010), manifiesta que La función de los recursos y materiales curriculares es de presentar propuestas que orienten, ejemplifiquen, ilustren, también deben ayudar a planificar, llevar a cabo programaciones, proyectos, experiencias en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

El material concreto permite a los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad a que participen activamente respondiendo de una manera adecuada. Considero que con el material concreto podemos asegurar mejores condiciones para dar respuesta a las necesidades educativas de los estudiantes es todo instrumento, objeto o elemento que el maestro facilita en el aula de clases, con el fin de transmitir contenidos educativos desde la manipulación y experiencia que los estudiantes tengan con estos.

#### **Subcategoría: Instigación física**

“La instigación física es la atención a estudiantes que podríamos decir difíciles para la disposición de este al servicio que se le presenta técnicas de modificaciones de conductas, pueden ser en tres grupos: Para implementar una conducta, mantener o incrementar una conducta, reducir una conducta. Al respecto se considera que la instigación física puede ser total o parcial y sirve como apoyo manual o física, lo cual permitirá un trabajo efectivo para los estudiantes Fraga, (1992).

Según Fraga dice que la instigación física es brindar el apoyo a aquellos estudiantes que lo necesiten.

#### **Subcategoría: Imitación**

(James, 1890, Tarde, 1903). James creía que la imitación era la principal responsable de la socialización, aunque no explicó los procesos mediante los cuales ésta ocurría. Mc Dougall (1926) restringió su definición de la imitación a la copia instintiva de las acciones de otros. Los conductistas rechazaron y terminaron por descartar el concepto de instinto porque asumía la existencia de un impulso interno y posiblemente de una imagen mental que intervenía entre el estímulo (la acción de otra persona) y la respuesta (copiar esa acción). Se dice que las personas poseen un instinto natural por imitar esto ocurría en los estudiantes con discapacidad imitaban observando en otra persona.

**Inadecuada aplicación de estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual severa de 6to grado de primaria**

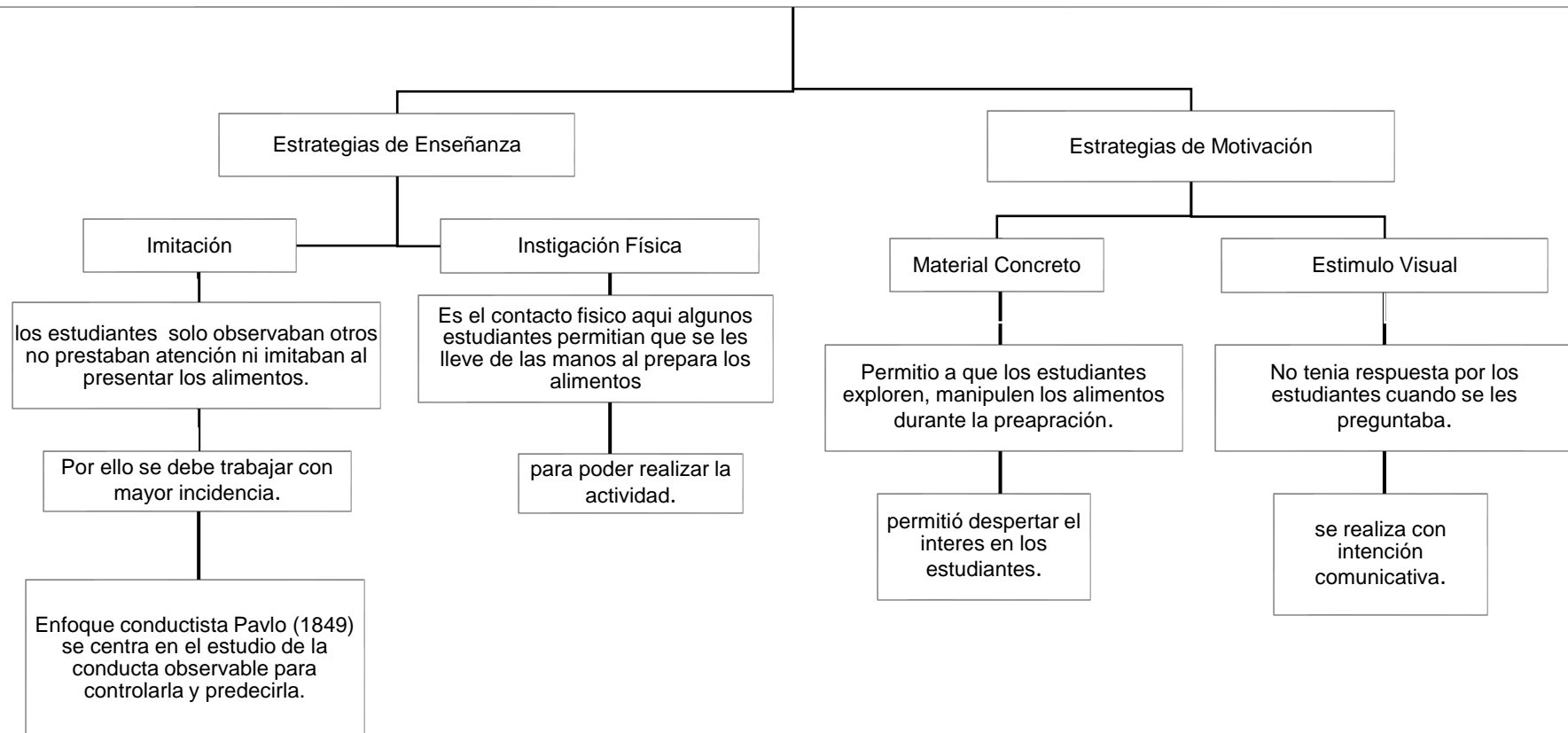


Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica.

## 1.2 Planteamiento del problema

Reflexionando acerca de la práctica pedagógica he podido observar que utilicé las estrategias de enseñanza inadecuada para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad moderada y multidiscapacidad del 6to grado de primaria es por ello que me propuse en realizar dicha investigación formulándome la siguiente pregunta:

¿Qué estrategias de enseñanza debo aplicar para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa”, UGEL Piura, Región – Piura.

**1.2.1 Justificación.** Los estudiantes con necesidades educativas especiales necesitan del acompañamiento hacia las construcciones de habilidades funcionales 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

Por ello considero que para lograr los aprendizajes significativos en estudiantes con necesidades Educativas especiales es importante la aplicación de estrategias de enseñanza innovadoras que permita la mejora de la práctica pedagógica y logré con esto, brindar una educación de calidad de los estudiantes y mejorar la calidad de vida de sus respectivas familias.

Y es que a partir de la investigación acción considero necesario planificar, implementar y aplicar estrategias de enseñanza innovadoras como el modelado y análisis de tareas que permitan desarrollar en los estudiantes habilidades de autonomía personal en la preparación de alimentos sencillas preparándolos para la vida no solo en el hogar sino en el ámbito socio laboral, ya que uno de los problemas destacados a nivel institucional del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” es en que los estudiantes al concluir su formación escolar no logran ser incluidos de forma eficaz en el ámbito laboral por ello el objetivo de esta investigación es mejorar la práctica pedagógica buscando lograr en los estudiantes que accedan a una inclusión laboral exitosa.

## 2. Sustento teórico

El sustento teórico tiene relación con la práctica pedagógica porque se fundamenta a través de autores, lo cual me permite el empoderamiento de teorías explícitas y que me ayudan a la transformación profesional y personal mejorando así la práctica pedagógica.

### 2.1 En Relación al estudiante

**2.1.1 Discapacidad intelectual.** Verdugo (2003) plantea que la discapacidad intelectual no es algo que uno tiene, Ni algo que uno es y tampoco es un trastorno médico o mental. Es un estado de funcionamiento que incluye los contextos en los cuales las personas funcionan e interactúan, por lo que se puede decir que la definición propuesta requiere un enfoque multidimensional y ecológico que refleje la interacción de la persona con sus ambientes así como los resultados referidos a la persona en esa interacción, relacionados con la independencia, las relaciones, la participación educativa y comunitaria y el bienestar personal.

El síndrome de Down (SD) es un trastorno genético causado por la presencia de una copia extra del cromosoma 21 (o una parte del mismo), en vez de los dos habituales, por ello se denomina también trisomía del par 21. Se caracteriza por la presencia de un grado variable de discapacidad cognitiva y unos rasgos físicos peculiares que le dan un aspecto reconocible. Debe su nombre a John Langdon Down que fue el primero en describir esta alteración genética en 1866, aunque nunca llegó a descubrir las causas que la producían.

**2.1.2 Discapacidad física.** Se da cuando una persona tiene un estado físico que le impide de forma permanente e irreversible moverse con la plena funcionalidad de su sistema motriz. Afecta al aparato locomotor e incide especialmente en las extremidades, aunque también puede aparecer como una deficiencia en la movilidad de la musculatura esquelética. (OMS, 2011).

Desde el campo de la práctica pedagógica se ha venido trabajando con estudiantes que tiene limitación en sus miembros superiores a pesar de ello, no es impedimento que puedan desarrollar habilidades de autonomía siempre con apoyo físico han preparado los alimentos.

**2.1.3 Trastorno espectro autista (TEA).** Valdez (2001) refiere que la falta de desarrollo de la teoría de la mente en el estudiante con trastornos del espectro autista trae como consecuencia que este presente: Falta de sensibilidad hacia los sentimientos de otras personas; incapacidad para tener en cuenta lo que otra persona sabe; incapacidad para hacerse amigos "leyendo" y respondiendo a intenciones; incapacidad para "leer" el nivel de interés del oyente por nuestra conversación; incapacidad de detectar el sentido figurado de la frase de un hablante; incapacidad para anticipar lo que otra persona podría pensar de las propias acciones; incapacidad para comprender malentendidos; incapacidad para engañar o comprender el engaño; incapacidad para comprender las razones que subyacen a las acciones de las personas; incapacidad para comprender reglas no escritas o convenciones.

#### **2.1.4 Discapacidad auditiva**

La pérdida de la capacidad auditiva, ya sea total o parcial, conlleva trastornos fisiológicos y psicológicos que pueden resultar en una grave discapacidad para la comunicación diaria con los demás, la adquisición del lenguaje y/o el rendimiento laboral Irma Nunan (2013, p.21). En el documento de Clasificación Internacional de Deficiencias, Discapacidades y Minusvalías (CIDDDM), la Organización Mundial de la Salud (OMS) define la discapacidad como "toda restricción o ausencia (debida a una deficiencia) de la capacidad de realizar una actividad en la forma o dentro del margen que se considera normal para un ser humano". Por lo tanto, cuando hablamos de **discapacidad auditiva** nos referimos a aquel estado en el cual existen trastornos o disminuciones en el funcionamiento auditivo así como dificultad para percibir el sonido, especialmente la intensidad y el tono del mismo. La discapacidad auditiva es algo más que la simple pérdida de audición (**deficiencia auditiva**), ya que en este último caso la persona puede continuar una vida normal, mientras que la persona con discapacidad auditiva requiere ayuda para

comunicarse con los demás y su capacidad de aprendizaje lingüístico se ve afectada seriamente

### **2.1.5 Multidiscapacidad**

La multidiscapacidad se caracteriza por la recurrencia 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 su desarrollo). Conjunto de dos o más discapacidades asociadas, de orden físico, sensorial, intelectual, emocional o de comportamiento social, que afectan su desarrollo en diferentes grados, convirtiéndolo en un ser único y no en la suma de discapacidades (Arco 2004, p 32)

Los estudiantes del 6to grado de primaria presentan multidiscapacidad, pero a pesar de ello son capaces de desarrollar habilidades de autonomía como prepararse una limonada.

## **2.2 En relación a la problemática**

Al elaborar los diarios de campo observé que las debilidades eran las estrategias de enseñanza que en la práctica pedagógica puesto que yo no buscaba el sustento teórico y la labor era sólo de tipo empírico ya que en las sesiones se configuraba el enfoque conductista y no en el enfoque constructivista que al investigar fui descubriendo que era el que estaba trabajando con los estudiantes a través de las sub categorías.

**2.2.1 Estrategia de enseñanza.** Según el autor (Mayer, 1984; Shuell, 1988; West, Farmer y Wolf, 1991). “Son procedimientos que el agente de enseñanza utiliza en forma reflexiva y flexible para promover el logro de aprendizajes significativos en los alumnos.” “La estrategia es un conjunto de actividades mentales cumplidas por el sujeto, en una situación particular de aprendizaje, para facilitar la adquisición de conocimientos” (Beltrán Llera, J. 1995; citado por Gallegos, J., 2001). “Son pensamientos y conductas que un alumno inicia durante su aprendizaje que tienen una influencia decisiva sobre los procesos cognitivos internos relacionados con la codificación...” (Wenstein y Mayer, 1986; citado por Gallegos, J., 2001; p. 23). “Es una operación mental. Son como las grandes herramientas del pensamiento puestas en marcha por

el estudiante cuando tiene que comprender un texto, adquirir conocimientos o resolver problemas” (Gallegos, J., 2001; p. 23). Partiendo de estas definiciones, según los autores se podría decir que las estrategias de enseñanza son el medio o recursos para la ayuda pedagógica, las herramientas, procedimientos, pensamientos, conjunto de actividades mentales y operación mental que se utiliza para lograr aprendizajes. Por lo tanto, ¿Qué se va entender por estrategias de enseñanza basadas en un enfoque constructivista?. Son todos aquellos procedimientos que el docente y alumno utilizan para la construcción conjunta del aprendizaje significativo.

A través de las estrategias del modelado y análisis de tareas ha permitido que los estudiantes desarrollen habilidades de autonomía en la preparación de alimentos como por ejemplo al preparar una limonada, sandwich de pollo tortilla de huevo y se puede visualizar en las sesiones de aprendizaje de la práctica pedagógica.

**2.2.2 El modelado.** Alberto Bandura “el modelado no sólo es un importante vehículo para la difusión de las ideas, valores estilos de conducta dentro de una sociedad sino que también posee una influencia generalizada en los cambios transculturales”. Estas concepciones fortalecen el modelo que denominó la reciprocidad triádica, esto es, la acción, la cognición y los factores ambientales, los cuales actúan juntos para producir los cambios psicológicos, requeridos en el proceso del aprendizaje (Bandura, 1987).

“El aprendizaje es bidireccional La teoría del aprendizaje social de Bandura es conocida también como aprendizaje por observación o modelado, ya que fue este el aspecto clave de su teoría. En este aprendizaje el individuo es capaz de aprender partiendo de la observación de lo que otro individuo hace nosotros aprendemos del entorno, y el entorno aprende y se modifica gracias a nuestras acciones” según Bandura nos da a conocer que las personas observamos, imitamos, nos desenvolvemos en un medio social concreto y a su vez disponemos de determinados estados mentales que propician o dificultan el aprendizaje.

El aprendizaje por observación o modelado, el estudiante aprende mejor imitando lo que ve. Por otro lado, algo que también pudo demostrar Albert Bandura con este experimento es que existen 3 formas básicas de aprendizaje observacional:

A través de un modelo en vivo, como es el caso de una persona real que realiza un comportamiento.

A través de una instrucción verbal, la cual implica contar detalles y descripciones de un comportamiento.

El tercero hace referencia a un modo simbólico, como pueden ser los personajes ficticios de un libro, un cómic, de una película o incluso de una persona real cuyo comportamiento trasciende a través de los medios.

#### Aprendizaje mediante la observación

Los niños observan a las personas que los rodean para ver e imitar cómo se comportan. Los individuos observados son llamados modelos. En la sociedad, los niños están rodeados de muchos modelos influyentes, como los padres y otros miembros de la familia, personajes de la televisión, amigos, maestros de la escuela, etc.

#### **Pasos del proceso de modelado**

- Atención: La actividad del observador consiste en concentrarse en lo que se modela.
- Retención: Hace referencia a la codificación simbólica o lingüística, organización cognitiva y ensayo encubierto del modelo presentado.
- Reproducción: La capacidad del observador para reproducir, ensayar o practicar la conducta cuyo modelo se ha observado.
- Motivación: Predisposición favorable del observador para asumir como propios los objetivos propuestos a través del uso de las técnicas de modelado.

El modelado yo lo aplico en las sesiones de aprendizaje con sus procesos cuando se requiere que aprendan a preparar los platos sencillos primero me paro frente a los estudiantes buscando su atención cuando ellos están atentos mirándome, los modelos de acción que yo quiero que ellos aprendan, siempre observando que estén atentos, una vez que termino le digo a un estudiante que haga lo que yo hice entonces el estudiante imita lo que realice ( retención y reproducción) y luego le doy refuerzo social (motivación).

Al prepararse sandwichs, platos sencillos, primero la profesora se paraba frente a ellos, les mostraba los ingredientes que se compraban o eran traídos de casa, y se pedía a los estudiantes que observen y estén atentos a cada preparación de alimentos que se ejecutaban en las sesiones de aprendizaje,

por ejemplo cuando se preparaba sandwichs de pan con mantequilla la profesora, lo primero que hice me pare delante de los estudiantes y se les indicó que estén atentos, modelé cogiendo el pan con una mano y con la otra mano cogí el cuchillo, los estudiantes observaban lo que la profesora hacia, partí el pan y con el cuchillo se cogió la mantequilla y luego untar en el pan, siempre diciéndole a los estudiantes que estén atentos, en como prepararemos el pan con mantequilla, finalmente se cierra el pan, luego se pidió a un estudiante a que imite la acción que realizó la profesora, el estudiante procedió a partir el pan usando el cuchillo con cuidado y unta mantequilla en el pan y luego cierra el pan ,muestra el pan que ha preparado a sus compañeros y empieza a degustarlo, se felicitó con palabras de aliento, y así cada estudiante preparaba el pan con mantequilla imitando a la profesora, los estudiantes se mostraban felices al preparar el pan con mantequilla y otro alimento, la estrategia del modelado permitió en los estudiantes desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos teniendo en cuenta los pasos a seguir en el modelado, lo cual fue satisfactorio para la familia y se ve reflejado en el quehacer Diario ya que en casa preparan sandwichs y platos sencillos ejecutados en las diferentes sesiones de aprendizaje.

**2.2.3 Análisis de tareas.** Según Gagne Facilita secuenciar y concretar las intenciones educativas definidas como tareas de aprendizaje. Partiendo de las secuencias de ejecuciones de las tareas es posible identificar subtareas (resultados intermedios en terminología de Gagne) y describir el orden o secuencias de dichos aprendizajes implicados.

Del Carmen L. (1996) como análisis de tareas “Conjunto de procedimientos que permiten establecer secuencias de aprendizaje que parten del análisis de las destrezas que el alumno ha de dominar al finalizar la enseñanza de un determinado contenido, de sus componentes de ejecución y de los procesos cognitivos implicados (Del Carmen, 1996 84) según esta definición en el análisis de tareas: La tarea de aprendizaje se concibe como conjunto de procedimientos.

Interesa establecer las secuencias de aprendizaje que utiliza el niño al hacer la tarea.

Teniendo en cuenta lo expresado por el autor puedo concluir que solo aquel que logró estar en condiciones óptimas, podrá lograr tener deseos de

aprender. Nosotros los docentes debemos estar atentos a todas las necesidades de nuestros estudiantes en general, y de cada uno de ellos en particular, al evaluar cuál fue el motivo por qué no se aprendió.

El análisis de tareas, lo aplico en las sesiones de aprendizaje les muestro imágenes de la preparación del puré de papa, y la secuencia de paso a paso en la preparación, primero tengo que visualizar que los estudiantes estén atentos, luego muestro a cada uno la imagen del primer paso de la preparación del puré de papa y les indico a los estudiantes como los deben de realizar, luego se le presenta la segunda imagen de lo que sigue en la preparación y según mostrando todas las imágenes hasta terminar la preparación del puré de papa, y luego se les indica a los estudiantes que preparen platos sencillos, entonces el estudiante mirando las secuencias de imágenes con los pasos, lo realizan y se le dá el refuerzo social.

**2.2.4 Habilidades de autonomía.** Bernal Cols. (1990, p.132) define las habilidades de autonomía como:” conjunto de actividades relacionadas con la limpieza y arreglo personal, como lavarse, vestirse, comer, control de esfínteres, etc” por su parte Moruno y Romero (2006) indica que Mosey (1986) y Pedretti (1981) identifica a las actividades de la vida diaria (AVD como tareas de automantenimiento, movilidad, comunicación y manejo del hogar que permiten aun individuo alcanzar independencia personal en su entorno.”

Capacidad que tiene la persona para desarrollar una vida lo más satisfactoria e independiente posible en los entornos habituales de la comunidad. Whenefer (1966).

La OMS identifica las AVD como habilidades de la vida domestica, identificándolas como las actividades que realiza una persona para llevar a cabo tareas y acciones domesticas cotidianas, que incluya la adquisición de lo necesario para vivir, las tareas del hogar, cuidado de objetos y ayudar a otros miembros del hogar. Por su parte, la AAMR (1993) las identifica como habilidades de la vida del hogar refiere que incluye el cuidado de ropa, casa, jardín, preparar y cocinar comida, planificar y presupuestar la compra ,tomar medidas de seguridad y programar el horario de día, así como asocia destrezas de orientación comunicación, interacción social y académicas funcionales.

Dada la relevancia de gozar de autonomía personal y social, se justifica hablar de capacidades básicas, de su limitación en las personas con

discapacidad intelectual y la necesidad de intervenir en su mejora. Las habilidades adaptativas básicas se conocen como habilidades de autonomía y vida diaria

Cuando inicié a trabajar en las sesiones de aprendizaje con la preparación de alimentos, pude observar en los estudiantes que tenían dificultad para pelar, picar desgranar frejoles deshojar, exprimir además preparar platos sencillos etc. luego al aplicar el modelado y análisis de tareas dentro de las sesiones de aprendizaje los estudiantes empezaron a preparar platos sencillos como un puré de papa, refrescos, sándwiches, en donde los estudiantes pelan, pican, amasan ahora cuando preparamos los alimentos y los padres se sentían contentos al saber que sus hijos son independientes en preparar sus alimentos sencillos.

### **2.3 En relación a la propuesta pedagógica**

La práctica pedagógica debe ser motivadora, que permita construir el conocimiento a partir de sus propias experiencias, el aprender paso a paso es una estrategia que me permite respetar el ritmo y estilo de cada uno de mis estudiantes, trabajar con actividades funcionales partiendo del contexto real y de las necesidades de mis estudiantes, intereses y características.

**2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad.** Se trata de insertar a la persona con discapacidad en donde participen con autonomía dentro de la sociedad sin ser excluidos y sean independientes en actividades de la vida diaria.

En 2001, la OMS define a la discapacidad Como el resultado de la interacción entre una persona con una disminución y las barreras medioambientales y de actitud que esa persona puede enfrentar. (Modelo social).

La profesora era quien conducía todas las sesiones de aprendizaje en la preparación de alimentos ya que los estudiantes en un inicio eran dependientes de sus actividades de la vida diaria, como no prepararse un pan con mantequilla, pero hoy en día bajo el enfoque constructivista los estudiantes han desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, ya son

capaces de prepararse sadnchiw y platos sencillos aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas el cual ha permitido construir nuevos conocimientos como nuevas estrategias mejorando la práctica pedagógica.

**2.3.1.1 Enfoque Inclusivo.** La convención reconoce el derecho de las personas con discapacidad a la educación sin discriminación y sobre la base de la igualdad de oportunidades. Para la realización de dicho derecho se requiere que los Estados partes aseguren un Sistema de educación inclusivo a todos los niveles, así como la enseñanza a lo largo de la vida, desarrollando plenamente el potencial humano y el sentido de la dignidad y la autoestima, para permitir así el máximo desarrollo de la personalidad, los talentos y la creatividad de las personas con discapacidad, haciendo posible su participación de manera efectiva en una sociedad inclusiva (convención sobre los derechos de las personas con discapacidad 2006).

En el aula de 6to grado busco que los estudiantes mejoren su calidad de vida, evitando que se le margine, haciendo un trabajo en equipo estimulando en los estudiantes a desarrollar habilidades de acuerdo a sus necesidades y características para que se preparen para la vida, logrando su independencia y que participen en la comunidad incluyéndolos en la sociedad.

**2.3.1.2 Enfoque de derecho.** En la Declaración Universal de los Derechos Humanos se establece que la educación es un derecho de todas las personas y se entiende en su sentido amplio como “un proceso continuo y permanente en las esferas más variadas y los lugares más diversos, ya sean profesionales, sociales o comunitarios”, según la organización Provea citada en el artículo “Más allá de la escuela... la sociedad educadora”, del capítulo Educación y Derechos Humanos del libro Educación para Transformar al País, elaborado por destacados académicos venezolanos que conforman el Centro de Reflexión y Planificación Educativa (Foro CERPE).

Durante las sesiones de aprendizaje en el aula de 6to grado de primaria del centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” se ha venido respetando los derechos de los estudiantes brindándoles la oportunidad de que participen en las diferentes actividades donde desarrollen habilidades de autonomía en actividades de la vida diaria como por preparar alimentos que pelen, picar cortar para que Sean persona independientes

**2.3.1.3 Enfoque intercultural.** La interculturalidad significa “entre culturas”, pero no simplemente un contacto entre culturas, sino un intercambio que se establece en términos equitativos, en condiciones de igualdad. Además de ser una meta por alcanzar, la interculturalidad debería ser entendida como un proceso permanente de relación, comunicación y aprendizaje entre personas, grupos, conocimientos, valores y tradiciones distintas, orientada a generar, construir y propiciar un respeto mutuo, y a un desarrollo pleno de las capacidades de los individuos, por encima de sus diferencias culturales y sociales. En sí, la interculturalidad intenta romper con la historia hegemónica de una cultura dominante y otras subordinadas y, de esa manera, reforzar las identidades tradicionalmente excluidas para construir, en la vida cotidiana, una convivencia de respeto y de legitimidad entre todos los grupos de la sociedad (Walsh, 1998).

En el aula de 6to grado, se viene trabajando este enfoque que al preparar los alimentos he notado que los estudiantes son capaces de preparar platos sencillos y propios de su comunidad reconociendo los alimentos que se cultivan en la región como por ejemplo: la papa, las costumbres y tradiciones, respetando así su cultura.

**2.3.1.4 Enfoque de género.** El enfoque de género es una herramienta analítica y metodológica que permite integrar las diferentes necesidades, responsabilidades y preocupaciones de mujeres y hombres en cada etapa de su ciclo de vida, de manera que sean relaciones equitativas y justas. Asimismo reconoce otras desigualdades y discriminaciones originadas por la etnia, origen social y orientación sexual, entre otros factores. El ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables. Conceptos fundamentales sobre el enfoque de género para abordar políticas públicas. Lima: MIMP, Abril, 2012. .Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. Plan Nacional de derechos Humanos 2014-2016. Lima, Julio del 2014.

En el aula de 6to grado se viene trabajando este enfoque de Género al desarrollar las sesiones de aprendizaje los estudiantes lograron trabajar en equipo y pares respetando a los compañeros, también cuando va al baño se pone una imagen de mujer entonces se les enseña que los niños deberán entrar ahí, de igual manera en el caso de los niños. También cuando se

cambien la ropa se les enseña que las niñas usen vestido y los hombres usen pantalón.

### **2.3.2 Descripción de la propuesta**

**2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico.** En sus orígenes, el constructivismo surge como una corriente epistemológica preocupada por discernir los problemas de la formación del conocimiento humano. Para Delval (1997), se encuentran algunos elementos del constructivismo en el pensamiento de Vico, Kant, Marx y Darwin, ellos plantearon al igual que los exponentes constructivistas de hoy que, los seres humanos son producto de su capacidad para adquirir conocimientos y para reflexionar sobre sí mismos; lo que les ha permitido anticipar, explicar y controlar la naturaleza y construir la cultura. Asimismo, destacan que el conocimiento se construye activamente por el sujeto y no es recibido de manera pasiva por el ambiente.

Otros autores, centran el estudio en el funcionamiento y el contenido de la mente (Piaget), el interés de otros se ubica en el desarrollo del origen social, sociocultural y socio histórico (Vygotsky), además se puede identificar un constructivismo radical, que postula que el conocimiento se construye de manera subjetiva por lo que no es posible formar representaciones objetivas ni verdadera de la realidad, lo que existe es formas viables o efectivas de actuar sobre la misma (Von Glaserfeld y Maturana, citado por Díaz Barriga, 2002). De manera que, los postulados del enfoque constructivista se basan en la construcción del conocimiento y están referidos a la existencia y prevalencia de procesos activos de construcción del conocimiento, en donde el sujeto da aportes cognitivos a sus procesos de conocer, él es quien construye con lo que le ofrece su entorno, es decir, se pone el énfasis en los mecanismos de Influencia sociocultural (Vygotsky), socio afectivo (Wallon), o fundamentalmente intelectuales y endógenos (Piaget).

**2.3.2.2 Planificación.** Al planificar las sesiones de aprendizaje ha permitido el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, bajo el enfoque constructivista que consiste en construir conocimientos, cuando planifico las sesiones de aprendizaje tomo en cuenta los procesos pedagógicos, estilos y ritmos de aprendizaje, procesos según Bandura, considero el informe psicopedagógico y el POI bajo un sustento teórico he tomado en cuenta las estrategias de modelado y análisis de tareas,

también conllevó a nuevas estrategias, en planificar platos sencillos, respondiendo a las expectativas que deseaban en la preparación de alimentos.

**2.3.2.3 Implementación.** El implementar recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje ha permitido el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos. Ahora me empodero de autores que fundamente acerca de los materiales y recursos de acuerdo a las características de los estudiantes.

En las sesiones de aprendizaje adaptaba los utensilios como poner mango al cuchillo para una mejor manipulación al picar, pelar los alimentos que eran necesarios logrando mayor independencia en la utilización de los utensilios, asimismo se colocaron imágenes o rótulos en la cocina relacionado a la higiene y a la preparación de alimentos, también se colocó imágenes de secuencias de la preparación de alimentos en lugares visibles.

**2.3.2.4 Ejecución.** Al ejecutar las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea ha permitido el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, se toman en cuenta los procesos pedagógicos, el sustento teórico con estrategias de enseñanza con fácil de aplicación al momento de la evaluación considero los indicadores jerarquizados.

Se consideraban las necesidades y características de cada estudiante para preparar los alimentos, el trabajo era individualizado por ello era necesario aplicar el modelado en el cual imitaban lo que el adulto hacía.

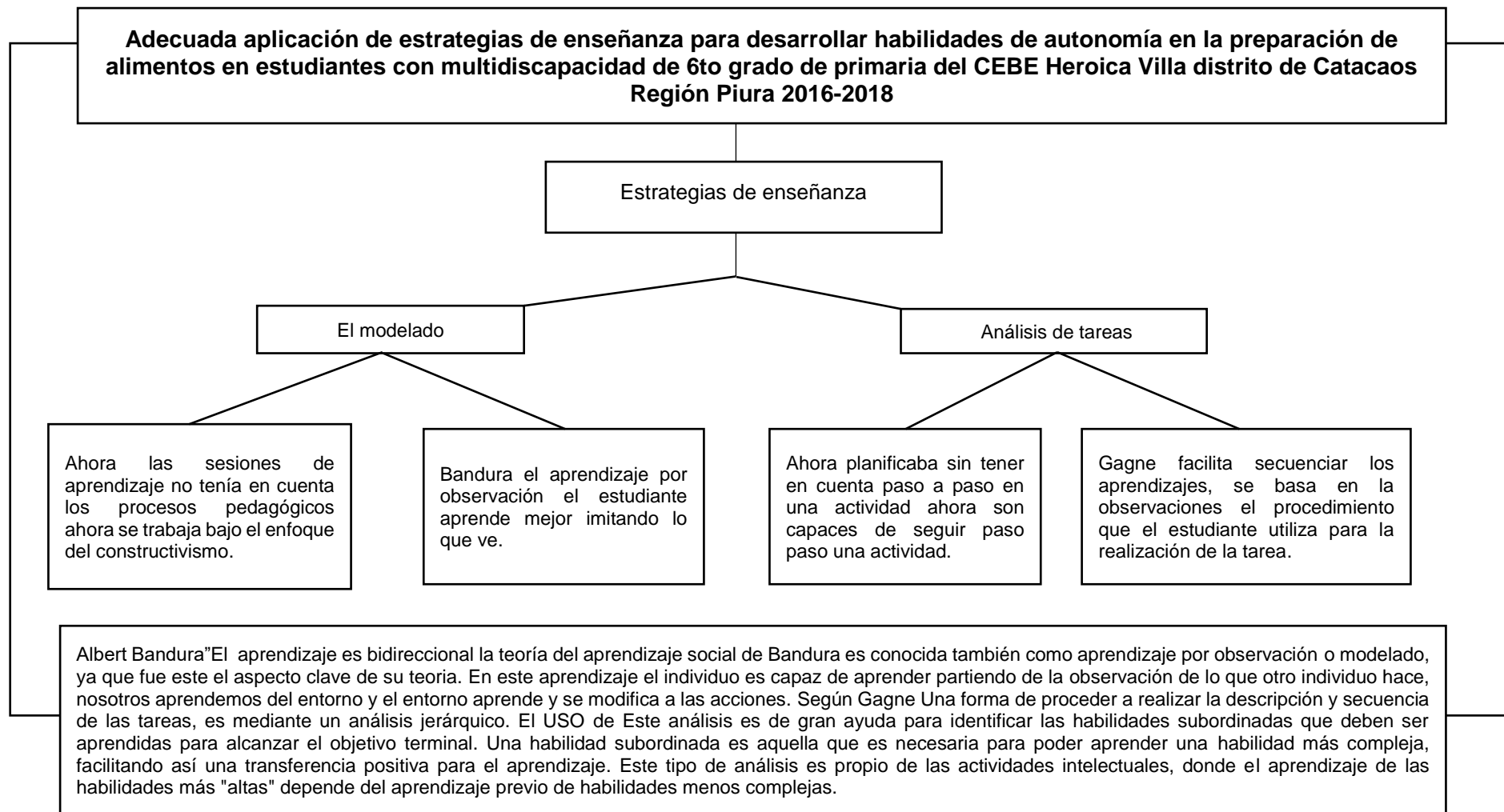


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.

### **3. Metodología de la investigación**

La investigación de la propuesta pedagógica es cualitativa en la cual se busca establecer entre la teoría y la práctica para así construir una teoría que sea una guía a las acciones que se van a realizar para la transformación de la práctica pedagógica.

En la investigación cualitativa se construye una serie de hipótesis articuladas entre si que contribuyan la sustentación de la hipótesis principal por ello el investigador debe asumir un rol de facilitador del proceso incorporando nuevos componentes que permita adoptar los elementos para el análisis de la realidad por parte de los estudiantes.

#### **3.1 Tipo de investigación**

Lomas (1990) define la investigación- acción Como una intervención en la práctica pedagógica profesional con la intención de ocasionar una mejora.

Eliot (citado por Mckeman 2001) define la investigación acción Como “el estudio de una situación social con miras a mejorar la calidad de la acción dentro de ella”. Por lo tanto Kurt Lewin la investigación – acción le permite al docente planificar la clase, observar lo que sucede en el aula contrastando lo que se esperaba contra lo acontecido y de allí replantear lo planeado mediante el análisis crítico con el propósito de volver a elaborar un plan de acción.

Bernardo Restrepo en Colombia se ha dedicado a lo que el distingue como investigación educativa y la investigación acción pedagógica, la primera ligada a la indagación y transformación de procesos escolares en general y la segunda focalizada hacia la práctica pedagógica de los docentes. (Colmenares y Piñero, 2008, p. 101).

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 profesionales de la educación, porque la investigación-acción permite reflexionar y actuar en cada procesos pedagógico

bajo una metodología transformadora y de cambio social. La investigación que estoy desarrollando corresponde al tipo de Investigación Acción, Cualitativa.

**La deconstrucción:** En esta primera fase de la investigación se hizo la deconstrucción, es el primer paso para reflexionar acerca de la práctica, la cual se visualiza en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje para luego hacer los diarios de campo el cual me ha permitido observar las fortalezas y debilidades, hacer un análisis y una autorreflexión de la practica pedagógica identificando estrategias y subcategorías y así poder plantear una propuesta pedagógica alternativa que responda a las necesidades e intereses de los estudiantes.

Reflexioné sobre la práctica pedagógica que venía desarrollando a través de los diarios de campo luego fuí sistematizando la recurrencias y en función a ellas pude identificar el problema.

El siguiente momento fue la identificación del problema, entendiendo como problema, una situación insatisfactoria o una necesidad educativa que requiere ser atendida para buscar soluciones. Reconocí que soy parte del problema a través de un proceso de auto reflexión elaborado en los diarios reflexivos en donde identifiqué mis debilidades con la finalidad de ir mejorando mi práctica para alcanzar mejores resultados.

Una vez realizado este análisis prioricé un problema detectado en mi práctica, aquel que consideré el más relevante o urgente de ser atendido; esto lo hice a través de ¿cómo debo aplicar las estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del aula de 6° grado de primaria del centro de educación básica especial “Heroica Villa” Catacaos Región Piura 2016-2018.

**La reconstrucción** en esta fase he reflexionado en el accionar sobre la práctica pedagógica y he notado que hay una transformación de aquellas debilidades produciendo un saber pedagógico e innovador planteándome objetivos, hipótesis, también he planificado sesiones de aprendizaje donde se evidenciaba la nueva propuesta esto demando de empoderarme de teorías el cual fundamenta la investigación.

**La Evaluación:** Para evaluar la práctica pedagógica se podrá verificar en la matriz de acción, la matriz de evaluación y los instrumentos sobre aspectos

a mejorar, después de haber observado los resultados para una transformación. He notado que es importante la evaluación ya que permite visualizar lo que se ha planificado con el propósito de lograr aprendizajes significativos y que se reflejen en el quehacer Diario de la práctica pedagógica logrando estudiantes autónomos e independientes en actividades de la vida diaria.

## 3.2 Objetivos

**3.2.1 Objetivo general.** Mejorar la práctica pedagógica a partir de la aplicación de estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.

### 3.2.2 Objetivos específicos.

- **Objetivo específico 1.** Planificar sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “UGEL Piura Región- Piura.
- **Objetivo específico 2.** Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, en estudiantes con multidiscapacidad de 6to de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “ UGEL Piura Región- Piura, 2016 -2018
- **Objetivo específico 3.** Ejecutar sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “ UGEL Piura Región- Piura.

### 3.3 Hipótesis

- **Hipótesis de acción 1.** La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” UGEL Piura Región- Piura.
- **Hipótesis de acción 2.** La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “UGEL Piura Región- Piura.
- **Hipótesis de acción 3.** La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa “ UGEL Piura Región- Piura.

### 3.4 Beneficiarios

**Docente:** Como investigador principal he notado que hay un cambio y transformación pedagógica en las sesiones de aprendizaje mejorando la práctica pedagógica con las nuevas estrategias que estoy utilizando.

**Estudiantes:** Los estudiantes también son los beneficiarios porque son capaces de adquirir habilidades de autonomía en la preparación de alimentos y puedan desenvolverse en la vida futura.

**Padres de Familia:** cumplen un rol importante en donde ven en sus hijos personas autónomas y no sobreprotegerlos, sino brindarles la oportunidad de ser independiente.

### 3.5 Instrumentos

**3.5.1 Diario de campo.** Mackernan (2008) es un instrumento de la técnica narrativa, básicamente utilizado en la investigación cualitativa.

Restrepo (2013) es el instrumento básico para la deconstrucción de la práctica pedagógica, a ser aplicado en la primera fase de la investigación acción. Este instrumento registra las actividades de la práctica durante un determinado tiempo.

El Diario de campo permitió visualizar las fortalezas y debilidades para mejorar la práctica pedagógica, en las sesiones de aprendizaje se aplicaban las estrategias del modelado y análisis de tareas, desarrollando habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

**3.5.1.1 Fundamentación.** El diario de campo permite enriquecer la relación Teoría-práctica. La observación es una técnica de investigación de fuentes primarias, que como ya vimos necesita de una planeación para abordar un objeto de estudio o una comunidad a través de un trabajo de campo (práctica), la teoría como fuente de información secundaria debe proveer de elementos conceptuales dicho trabajo de campo para que la información no se quede simplemente en la descripción sino que vaya más allá en su análisis; de esta manera tanto la práctica como la teoría se retroalimentan y hacen que los diarios adquieran cada vez mayor profundidad en el discurso porque, en la

investigación existe una relación recíproca entre práctica y teoría. La práctica es pues, la fuente, el fin y el criterio de verificación y comprobación de la veracidad de la teoría. De acuerdo con lo anterior, a continuación, diseñaremos un diario de campo que permita no sólo recopilar la información sino acceder a la elaboración de un informe con tres aspectos fundamentales: La descripción, argumentación e interpretación.

**3.5.1.2 Objetivos.** El objeto principal del Diario de Campo es registrar la actividad diaria de forma descriptiva e interpretativa. Específicamente, permite:

- Anotar la programación de acciones y su descripción.
- Reflexionar sobre las acciones realizadas.
- Servir de base para la elaboración de posteriores documentos (supervisión, informes de evaluación, memoria final de prácticas, sistematización, etc.).

**3.5.1.3 Estructura.** El diario de campo contiene la siguiente estructura:

Fecha de la actividad o tarea; día, mes, año.

Registro de resultados o hallazgos más importantes. Aquí se exponen los datos o información descriptiva de las cosas o realidades fenoménicas encontradas en las distintas actividades o tareas realizadas. Obsérvese que se habla de describir en el sentido de registrar aquella observación que se juzga importante para el trabajo. No obstante, se debe tener cuidado de discriminar sobre la importancia fenoménica, sin precipitarse ni ser tan selectivo que deje de lado datos que puedan tener preponderancia parcial o total para el trabajo posterior.

**3.5.1.4 Administración.** El diario de campo sirve para proyectar las reacciones de la persona que investiga durante el ejercicio de su actividad, permite identificar el nivel y desarrollo del sentido crítico a cada alumno y le posibilita en áreas de la formación, crear mecanismos o incluir estrategias que favorezcan el análisis profundo de las situaciones y la toma de posturas, incluso públicas, coherentes con el profesionalismo y la ética.

**3.5.2 Encuesta a padres de familia.** Hernández (2003) La encuesta es un instrumento de la investigación de mercados que consiste en obtener información de las personas encuestadas mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa para la obtención de información específica.

Se aplicó la encuesta a los padres de familia quienes manifestaron que ven en sus hijos un cambio, como prepararse sandwichs y otro plato sencillo se sienten contentos al ver que son personas autónomas e independientes en actividades de la vida diaria.

**3.5.3.1 Fundamentación.** Obtener información relativa a las características predominantes de una población mediante la aplicación de procesos de interrogación y registro de datos cuando la encuesta se realiza mediante la aplicación de cuestionarios, se puede conseguir principalmente información demográfica, opiniones y conocimientos de los sujetos a un asunto, situación, tema o persona.

**3.5.3.2 Objetivos.** Obtener el nivel de satisfacción de los padres de familia hacia sus hijos sobre la autonomía en la preparación de alimentos.

**3.5.3.3 Estructura.** Fue estructurada por el docente investigador se registran las preguntas las cuales las respuestas eran sí o no tenía relación con las categorías de estrategias de modelado el cual son 5 preguntas y análisis de tareas son 4 preguntas todo esto me sirvió para un análisis cuantitativo de los aprendizajes.

**3.5.3.4 Administración.** Fue aplicada a los padres de familia en forma individual donde se dio un tiempo límite para las respuestas las cuales fueron tabuladas logrando obtener un nivel alto de satisfacción de los padres en cuanto a su hijo.

## 4. Plan de acción

### 4.1 Matriz del plan de acción

En el plan de acción me permite visualizar cada uno de los elementos propios de la investigación.

PROBLEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Qué estrategias de enseñanza debo aplicar para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa" del distrito de Catacaos, Región Piura, UGEL Piura?.	Planificar sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa" distrito Catacaos Ugel Piura Región- Piura.	La planificación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas se desarrollaran habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa" distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura,	Revisar el informe psicopedagógico. Coordinar con la directora sobre la propuesta pedagógica a aplicar. Indagar Fuentes de información confiable sobre estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas. Indagar fuentes de información confiable sobre habilidades autonomía en la preparación de alimentos. Revisar información confiable sobre el enfoque cognitivismo. Analizar el Plan Anual, Currículo, Unidades Didácticas incorporando estrategias de modelado y análisis de tareas. Diseñar sesiones de Aprendizaje considerando la estrategias de modelado según Bandura. Diseñar sesiones teniendo en cuenta las características de los estudiantes según Bandura Diseñar sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta procesos pedagógicos. Diseñar sesiones de aprendizaje para promover procesos cognitivos en los estudiantes para lograr aprendizajes significativos.	POI de los estudiantes. Acta. Libros sobre estrategias de enseñanza, de modelado y análisis de tareas Lecturas sobre la propuesta de Bandura ,Ausubel Libros sobre habilidades de autonomía en la preparación de alimentos ecturas sobre la propuesta de Bandura DCN, PCA,PAT PCI documentos vigentes del MED. Cartel de necesidades y capacidades Libros acerca de la teoría de Bandura	Del 5-08-al 21-08

PROBLEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Implementar con recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, en estudiantes con multidiscapacidad de 6to de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa "distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.	La implementación con recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje se desarrollara habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educacion Básica Especial "Heroica Villa "distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.	Elaborar material didáctico según las sugerencias del autor Bandura (análisis de tareas) acorde a las sesiones de aprendizaje planificado. Elaborar material no estructurado para el desarrollo del sector de comunicación Confeccionar material concreto según las necesidades de aprendizaje. Confeccionar material con apoyo de la familia. Organizar el sector de cocina con recursos o materiales.	Imágenes, tarjetas, material del contexto computadora, impresora, papel bond Cinta maskyntape Imágenes, micas, papel bond Computadora impresora, Tarjetas Material de contexto Cinta.	
	Ejecutar en las sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa "distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.	La ejecución de estrategias de modelado y análisis de tareas en las sesiones de aprendizaje se desarrollara habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa "distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.	Aplicar en las sesiones de aprendizaje estrategias de enseñanza modelado t análisis de tareas de acuerdo a Bandura. Elaborar materiales (análisis de tareas) acorde a las sesiones de aprendizaje planifica. Ejecutar las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado teniendo en cuenta los procesos pedagógicos. Promover procesos cognitivos en las sesiones de aprendizaje. Evaluar procesos realizado de acuerdo al tema de la sesión.	Sesiones de aprendizaje materiales y recursos que se utilizaran en la sesión. Instrumento de evaluación. Cámara fotográfica. Instrumentos de evaluación. Elaboración de un recetario. Lista de cotejo anecdótico.	

## 4.2 Matriz de evaluación

<b>HIPÓTESIS 1:</b>			
La planificación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas se desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa" UGEL Piura Región- Piura, 2016 -2018			
<b>ACCIÓN</b>	<b>RESULTADO</b>	<b>INDICADORES DE RESULTADO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN</b>
Planifico en las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas.	Sesiones de Aprendizaje con estrategias de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos que respondan a la teoría de Bandura.	Nivel de desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos	- Unidades de aprendizaje - Sesiones de Aprendizaje - Diarios de campo
<b>ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 1</b>	<b>INDICADORES DE PROCESO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS</b>	
Revisar el informe psicopedagógico.	Actualizar el informe psicopedagógico	- Evaluación psicopedagógica. - POI	
Coordinar con la directora Sobre la propuesta pedagógica Innovadora a aplicarse con los estudiantes.	Informar sobre la propuesta pedagógica Innovadora Alternativa a llevarse a cabo en estudiantes con discapacidad severa.	- Copia del Proyecto.	
Indagar fuentes de información confiable sobre estrategias de enseñanza del modelado y análisis de tareas.	Consultar con fuentes de información sobre estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas.	- Libros - Internet	
Indagar fuentes de información confiable sobre habilidades autonomía en la vida diaria	Analiza fuentes de información sobre habilidades de autonomía en la vida diaria.	- Autor	
Seleccionar información confiable sobre el enfoque Cognitivismo	Selecciona información confiable sobre el enfoque cognitivista según Pavloc	- Autor.	
Actualizar el Plan Anual, Currículo, Unidades Didácticas incorporando estrategias de modelado y Análisis de tareas.	Plan Anual, Currículo, Unidades Didácticas. Estrategias de modelado incorporadas en los diseños de Unidades y Sesiones de Aprendizaje	- DCN - PEI - PAT - PCA	
Elaborar sesiones de Aprendizaje considerando las estrategias de modelado según Bandura	Reformula incorporando estrategias de modelado y análisis de tareas. Estrategias del uso de análisis de tareas incorporadas en los diseños de Unidades y Sesiones de Aprendizaje.	- Unidades de aprendizaje. - Sesiones de aprendizaje.	

ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 1	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS
Diseñar sesiones teniendo en cuenta las características de los estudiantes según Bandura	Elabora sesiones de Aprendizaje considerando los pasos del modelado según la teoría de Bandura. Diseña sesiones teniendo en cuenta las características de los estudiantes según Bandura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje.</li> <li>- Diarios de campo.</li> </ul>
Diseñar sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta procesos pedagógicos.	Plantea sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta procesos pedagógicos	Sesiones de aprendizaje.
Diseñar sesiones de aprendizaje promoviendo procesos cognitivos en los estudiantes logrando aprendizajes significativos	Diseña sesiones de aprendizaje y promueve procesos cognitivos en los estudiantes logrando aprendizajes significativos	Sesiones de aprendizaje.

<b>HIPÓTESIS 2:</b>			
La implementación con recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje se desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa "UGEL Piura Región- Piura, 2016 -2018			
<b>ACCIÓN</b>	<b>RESULTADO</b>	<b>INDICADORES DE RESULTADO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN</b>
Implemento de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales que corresponda a la propuesta según Bandura.	Potenciar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos	Potenciar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de aprendizaje</li> <li>- Sesiones de Aprendizaje</li> <li>- Diarios de</li> <li>- Campo</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 2</b>	<b>INDICADORES DE PROCESO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS</b>	
Elaborar material didáctico según las sugerencias del autor Bandura (análisis de tareas) acorde a las sesiones de aprendizaje planificado	Estrategias de apoyo visuales incorporado en los diseños de Unidades y sesiones de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>	
Elaborar material Adaptado para los estudiantes	Uso de material concreto en las sesiones de aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>	
Confeccionar material concreto según las necesidades de Aprendizaje del estudiante.	Empleo de material real durante la preparación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>	
Organizar el sector de cocina con recursos y materiales.	Material visible como: láminas, tarjetas en lugares estratégicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>	

<b>HIPÓTESIS 3:</b>			
La ejecución de estrategias de modelado y análisis de tareas en las sesiones de aprendizaje se desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa " UGEl Piura Región- Piura, 2016 -2018			
<b>ACCIÓN</b>	<b>RESULTADO</b>	<b>INDICADORES DE RESULTADO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN</b>
Ejecuto Sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas de acuerdo a Bandura.	Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos	Nivel de Desarrollo de habilidades en la preparación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de aprendizaje</li> <li>- Sesiones de Aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 3</b>	<b>INDICADORES DE PROCESO</b>	<b>FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS</b>	
Aplicar en las sesiones de aprendizajes estrategias de aprendizaje análisis de tareas de acuerdo a Bandura	<p>Elaborar materiales (análisis de tareas) acorde a las sesiones de aprendizaje planificado.</p> <p>Ejecutar en las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado teniendo en cuenta Procesos pedagógicos.</p> <p>Promover procesos cognitivos en las sesiones de aprendizaje</p> <p>Evaluar proceso realizado de acuerdo al tema de la Sesión</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesiones de aprendizaje</li> <li>- Diarios de campo</li> </ul>	

## 5. Discusión de los resultados

### 5.1 Procesamiento y análisis de la investigación

#### 5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
<b>Estrategia de enseñanza</b>	<b>Modelado</b>	<p>Prepare sándwich de pan con mantequilla y mermelada use el cuchillo de mesa para abrir el pan luego unte mermelada y mantequilla a través del modelado, entregue un poco de mermelada Ahora cada estudiante realiza la acción Pedro, cogió el pan lo abre con cuidado y unto mantequilla y mermelada en el pan lo cierra y queda listo su sándwich, Marilyn, cogió el pan abre el pan unto mantequilla y mermelada y preparo su sándwich Frank, cogió el pan lo abre y unto mantequilla y mermelada. La docente modelo frente a Roció como untar mantequilla y mermelada en el pan, se apoyó en que unte mermelada y mantequilla al pan, José Luis, unta mantequilla y mermelada, Mario, Estefany necesita apoyo físico para preparar el sándwich de pan con mantequilla y mermelada, la mayoría de los estudiantes prepara un sándwich DC1</p> <p>La docente modela y pidió a los estudiantes que observen como prepare el sándwiches de pan con mantequilla primero partí el pan</p>	<p>Bandura nos dice Que observando la actuación de otros individuos y la consecuencia de sus acciones, los seres humanos aprendemos de estos modelos conductas utilizando las capacidades de observación, autorreflexión y autorregulación. Aplico la teoría de Albert Bandura quien afirma que el ser humano aprende a través de la observación e imitación de las conductas más resaltantes, las cuales son la expresión de una sumatoria que los</p>	<p>Atreves del modelado los estudiantes aprendieron a preparar alimentos sencillos, en cada sesión de aprendizaje planifique platos sencillos desarrollando habilidades de autonomía utilice ingredientes de fácil adquisición, utensilios.</p>	<p>Que durante mi práctica pedagógica la mayoría de estudiantes con multidis capacidad han desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de platos sencillos utilizando la estrategia del modelado, donde los estudiantes observaban las preparaciones que hacia y luego ellos me imitaban y de esa manera lograban preparar platos sencillos Sin embargo debo</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>uso el cuchillo se muestra a los estudiantes que el pan esta partido, luego unte mantequilla esparciendo por todo el pan y finalmente se cierra el pan y quedo listo el sándwiches.</p> <p>Pedro imito lo que hizo la profesora cogió el cuchillo parte el pan echo mantequilla sin ayuda Frank parte el pan por mitad y unto mantequilla, José Luis parte el pan y unta mantequilla lo cierra ,Brayan parte el pan y unto mantequilla Rosa, Rocío se cogió de la mano para que realice la acción, Estefany abre el pan con su mano y unta mantequilla con apoyo, Marilyn imita la acción que hizo la profesora sin ayuda. Mario con apoyo echa mantequilla hemos terminado de preparar el sándwiches de mantequilla DC2</p> <p>La docente modela el lavado de verduras antes de preparar primero abrí el caño de agua sobamos en lavar la papa, la zanahoria se usó una esponja para quitar la tierra. Mario, Rosa, Rocío, Estefany imitan la acción de lavar la zanahoria usaron la esponja hasta quitar la tierra Pedro, Marilyn, José Luis, Frank y Brayan imitan la acción del lavado sin apoyo. DC3</p> <p>La docente modela como sacar la tela de la cebolla y el picar la cebolla, uso el cuchillo, tabla de picar y empiezo a picar la cebolla en cuadritos, se invita a los estudiantes Marilyn la cebolla le hace llorar, Frank, realiza la acción lloro al picar la cebolla pero lo hizo, José Luis, coge la cebolla buscando la posición de poderla picar Brayan coge un</p>	<p>modelos reflejan en una situación determinada y que por múltiples razones son consideradas importantes para quien lo observa.</p>		<p>continuar fortaleciendo esta habilidades en la práctica pedagógica.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>trozo de cebolla con lentitud y logra picar la cebolla, Rosa, Estefany, Rocío y Mario sacan la tela de la cebolla. DC4</p> <p>La docente modela en lavar los productos, Huevo, brócoli, partimos el huevo y echamos en un plato, enseguida picamos el brócoli y lo echamos en el plato que está el huevo, batimos con un tenedor hasta obtener una consistencia suave echamos sal para sazonar volvemos a batir. Luego pregunte quien pica el brócoli se ofreció Marilyn, en picar, Pedro, José Luis y Frank partieron los huevos, Brayan Estefany, Mario, Rocío y Rosa baten mezclando todo hasta obtener una consistencia suave sazonamos con sal. La docente modela con preparar la tortilla se echa en la sartén se dio vuelta con una espátula esperamos su cocción. Marilyn dijo yo lo hizo bajo supervisión queda listo la tortilla de brócoli muy bien preparaste apludimos.DC5</p> <p>La docente modela como picar la jamona da los estudiantes observaron use la tabla de picar coloque la jamonada use el cuchillo para proceder a picar en cuadritos y coloque en un recipiente. Frank, Marilyn, José Luis, pedro, Brayan, realiza la acción se advierte con cuidado al picar lo hicieron muy bien Mario, Estefany, realizaron la acción con las manos picaron en trocitos la jamona da ya que presentan dificultad motor Rocío Rosa se apoyó en el picado. Se felicitó a todos los estudiantes por haber logrado en picar la jamona da. DC6</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>La docente modela abrir el caño para lavar la espinaca y luego se pasa por agua caliente, se coloca en un plato, con los dedos se retiró el tallo de la espinaca se procedió hacerlo en trozos pequeños, se parte los huevos en un recipiente, se baten, se pica la cebolla y se mezcla batimos hasta mezclar completamente todo. Ahora los estudiantes imitan la acción Marilyn lava la espinaca muy bien bravo y luego pasa por agua caliente entrego una hoja de espinaca a Mario, Estefany, Brayan quienes usaron los dedos para trozar la espinaca en un plato, Frank, José Luis pica la cebolla lo hicieron bien, Pedro parte los huevos, Emmanuel se trabaja mano sobre mano para batir los huevos y se le dice estás batiendo huevos.DC7</p> <p>La docente ubica a todos los estudiantes al contorno y modela primero abrir el caño de agua, usamos una esponja para quitar la tierra que tiene la papa sobamos hasta que quede limpia la papa coloque una olla de agua en el fuego y en ella eche la papa. Ahora invitamos a cada estudiante a realizar la acción Marilyn, Frank, José Luis realizan la acción, de imitar el lavado de papa abren el caño de agua, usan la esponja dejándola limpia sin apoyo, van y colocan en la olla que está en el fuego sin temor. Rocío, imito como lavar la papa abre el caño de agua, uso la esponja Mario se apoya físicamente para el lavado de la papa, Rosa no quería pararse pero se tuvo que abrazar y se lleva para que</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>lave la papa abre el caño de agua, usa la esponja, y soba hasta que quede limpia la papa, Brayan demoro en pararse de la silla realizo la acción de abrir el caño de agua lavar la papa y echa la papa en la olla para su cocción. Emmanuel estaba inquieto.DC8</p> <p>La docente modela el pelado de la papa una vez que se ha enfriado la papa se procede a pelar, observen cogemos la papa uso mis manos y los dedos, voy pelando la papa, hay unos puntos negros vamos a sacar los puntos negros que tiene la papa y uso el cuchillo ya está pelada la papa. Ahora cada estudiante va a imitar lo que la profesora hizo en pelar la papa Marilyn pela la papa sin apoyo al sacar los puntos negros de la papa pide apoyo Frank pela la papa sin dificultad. José Luis pela y saca los puntos negros que tiene la papa con apoyo Rocío pela la papa sin apoyo me sorprendió muy bien has pelado la papa sin dificultad todos la aplauden, Rosa se apoya para que termine en pelar la papa Brayan , demoro en pelar la papa y se le apoyo para que termine, Mario tuvo bastante dificultad en pelar la papa ya que presenta problema motor pero igual termino con ayuda, Emmanuel se le coloca entre las manos la papa para que sienta y manipule que es una papa hablándole es una papa a pesar de ello no quiso trabajar demostró rechazo lo que quería salirse del ambiente de cocina cantamos los alimentos y se mantuvo por un tiempo corto DC8</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>la profesora modela primero nos lavamos las manos se coge el plátano y el cuchillo pasamos el cuchillo haciendo un línea en el plátano dejamos el cuchillo y con la mano empezamos a pelar el plátano y cortamos en trozos pequeños lo colocamos en una cacerola con agua y unas gotas de limón para que este blanco, ahora trabajamos con cada estudiante, se entrega la mitad del plátano, Marilyn realiza la acción siguiendo el modelo de la profesora se apoya cuando va a abrir el plátano y para hacer trozos, Mario se apoya para pelar el plátano Frank coge el cuchillo con cuidado y pasa en el plátano pela el plátano solo y corta en trozos, José Luis se apoyó para pasar el cuchillo en el plátano, lo pela sin apoyo, y corta en trozos, Estefany pela con bastante apoyo, Rocío se realiza la acción se coge de la mano y con apoyo pela el plátano, no puede coger el cuchillo, Emmanuel le cojo la mano y coloco el plátano en ella y mano con mano pueda palpar y manipular, se le dice es un plátano, Rosita cogiéndole la mano para que pueda pelar el plátano Brayan realiza la acción de pelar el plátano con apoyo. DC9</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
	<b>Análisis de tarea</b>	<p>Se presenta imágenes de los alimentos que hemos utilizado para preparar el sándwich de pan con mantequilla y mermelada vamos a recordar los pasos que se siguieron.</p> <p>La profesora explica hemos comprado el pan, primer paso cortar el pan, segundo procedemos a colocar la mantequilla en el pan el tercer paso se procede a untar la mermelada en el pan, la mantequilla y la mermelada es un mezcla dulce ¿Qué hemos hecho? Pedro comprar el pan, pega la figura en la pizarra, Marilyn dice cortar el pan sale a pegar la imagen en el papelote, Frank dice echar mantequilla al pan y pega la imagen , Mario demora en responder y dice mermelada apoyo físico para que pegar la figura, Estefany pega la figura del sándwich José Luis dice mermelada Rocío , Rosa sale y señala de acuerdo a indicaciones dadas por la docente los estudiantes siguieron paso a paso la preparación. DC1</p> <p>La docente muestro imágenes los pasos que se siguieron en la preparación de sándwiches de pan con mantequilla se entrega a cada estudiante ¿Que hicimos? Marilyn dice parte el pan sale y pega en el papelote, Pedro echa mantequilla sale y pega en el papelote Frank con gesto cogió el cuchillo y dice partir el pan, José Luis con señas de manos dice pasa mantequilla al pan Brayan coloca la figura del sándwiches de pan con mantequilla Estefany, Rocío, Rosa, salen y con apoyo señala los pasos que se siguieron para preparar el sándwiches de</p>	<p>He podido observar que los estudiantes son capaces de seguir una secuencia de actividades para la preparación de alimentos durante el desarrollo de mis sesiones de aprendizaje. Ya que al inicio tuve dificultad para que el estudiante siga paso a paso la secuencia de actividades.</p> <p><b>GAGNE</b> Una forma de proceder a realizar la descripción y secuencia de las tareas, es mediante un análisis jerárquico. El uso de este análisis es de gran ayuda para identificar las habilidades subordinadas que deben ser aprendidas para alcanzar el objetivo terminal. Una habilidad subordinada es aquella que es necesaria para poder aprender una habilidad más compleja,</p>	<p>Aplico la teoría de Gagne quien determina la secuencia de ejecución a lo largo de la realización de una tarea concreta. En la aplicación del análisis de tareas, decidir si hacemos o no un análisis de tareas. En caso afirmativo, decidir si hacer un análisis de tareas o un análisis empírico.</p>	<p>El análisis de tarea ha permitido en los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad seguir una secuencia paso a paso en la preparación de alimentos sencillos fortaleciendo habilidades de autonomía.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>mantequilla Emmanuel pasamos sus manos sobre las figuras que están en le papelote y se le dice es la figura del pan. DC2</p> <p>Se entregó una tarjeta en donde cada estudiante muestra la secuencia, que se siguió para preparar la ensalada de verdura, Mario tiene la tarjeta primero lavar las verduras con apoyo sale a pegar en el papelote, José Luis tiene la tarjeta de la cocción de las verduras, Roció tiene en donde están pelando las verduras, Frank tiene la tarjeta de picar las verduras, Emmanuel tiene la tarjeta de la sal y con apoyo pega en el papelote, Brayan tiene la tarjeta de la mayonesa y sale a pegar, Estefany tiene la tarjeta de los utensilios, Marilyn tiene la tarjeta de la ensalada de verduras. <b>DC3.</b></p> <p>Se repartió una tarjeta de los productos para la causita de atún a cada estudiante descubren ¿Qué secuencia se siguió para preparar la causita de atún? Marilyn, cocción de la papa Frank, José Luis, pelando la papa Brayan picar la papa Estefany la figura picar la cebolla Emmanuel la figura del atún Roció esparciendo mayonesa pedro la figura de la causita de atún y salen a pegar en un papalote de acuerdo a la secuencia que se siguió en la preparación de la causita de atún.DC4</p> <p>La docente explica los pasos a seguir en la preparación de una tortilla de huevo con brócoli apoyado de imágenes.</p>	<p>facilitando así una transferencia positiva para el aprendizaje. Este tipo de análisis es propio de las actividades intelectuales, donde el aprendizaje de las habilidades más "altas" depende del aprendizaje previo de habilidades menos complejas.</p>		

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>1°Lavamos el brócoli, los huevos y utensilios a usar.</p> <p>2°En un recipiente batir los huevos con sal y pimienta.</p> <p>3°Mezclar bien hasta integrar totalmente.</p> <p>4°En una sartén colocar el brócoli y cocinar por 5 minutos revolviendo constantemente apagar el fuego.</p> <p>5°Colocar 4 cucharadas de aceite en una sartén y llevar al fuego el aceite debe estar caliente.</p> <p>6° Y vaciar la mezcla de la tortilla, cocinar hasta que la tortilla se dore.</p> <p>Se presentan una caja la cual contiene imágenes de la preparación de una tortilla de huevo con brócoli, se invita a los estudiante a saca una tarjeta descubre que alimento es, lo ponen en la mesa, una vez que hemos terminado de sacar todas las tarjetas vamos a recordar los pasos que seguimos para preparar la tortilla de huevo con brócoli a ¿Qué hicimos primero? Pedro coge la tarjeta de lavar los alimentos y pega sobre la pizarra, José Luis coge la figura del huevo como se debe batir y pega , Mario coge la tarjeta de la sal y coloca en la pizarra con apoyo, Estefany coge la tarjeta del brócoli que se está cocinando y pega donde corresponde, Rocío coge la tarjeta en donde se está batiendo los huevos y brócoli pega de acuerdo a indicaciones, Marilyn coge la tarjeta de todo lo batido y coloca en la sartén que esta con aceite, rosa coge la tarjeta de la pimienta y pega siguiendo los pasos,</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>Brayan coge la tarjeta de la tortilla de huevo con brócoli <b>DC5</b>.</p> <p>Se entrega una secuencia de imágenes de los pasos que se siguieron para preparar la ensalada de fideos la docente hizo recordar primero hemos colocado una olla con en el fuego tenemos la imagen de ello luego hemos picado la jamona da, mezclamos y echamos la mayonesa revolvemos hasta mezclar totalmente todo sazonamos con sal. José Luis, Frank, Pedro, Marilyn Brayan, Estefany, Rocío sale y pega en la pizarra expresaron con señas, gestos o en forma oral paso a paso la preparación de ensalada de fideos Mario, necesita de apoyo físico.</p> <p><b>DC6</b></p> <p>Se presenta figuras de los ingredientes que se utilizaron en la preparación de tortilla de espinaca ¿que hicimos primero? Pedro dice se lavó la espinaca coloca en la pizarra, Frank sale y pega la figura de picar la espinaca, Marilyn sale y pega la figura de partir los huevos, Rocío sale y coloca la figura de picar la cebolla, José Luis pega la figura en donde se mezcla todo, Rosa muestra la figura de la sal y pega en la pizarra, Emmanuel se coloca en sus manos la figura de la espinaca y se le dice espinaca, finalmente la figura de la tortilla de espinaca</p> <p><b>DC7</b></p> <p>La docente muestra tarjetas de cada paso que se siguió en la preparación del puré de papas recordemos paso a paso ¿Qué se hizo primero? Marilyn dice lavamos la papa pega</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>en la pizarra, José Luis olla la docente dice si la ponemos en una olla para su cocción, Rocío señala la tarjeta y con apoyo dice pelamos la papa, Frank dice chancamos la papa la docente dice así es prensamos la papa con un tenedor o prensa papas, Mario dice mantequilla la docente refuerza echamos la mantequilla derretida Brayan en voz baja dice con señas mezclamos Rosa la docente le pregunta a Rosa ¿Dónde está la papa? Rosa sale y con ayuda señala la figura de la papa. Finalmente hemos preparado un rico puré de papa.DC8</p> <p>A través de una secuencia de imágenes la docente explica los pasos que se siguieron en la preparación de majado de plátano verde. Cada estudiante tiene una imagen y expresa a través de gestos, señas o con su propio lenguaje lo que le toco, sale a pegar en un papelote paso a paso que se siguió en la preparación de majado de plátano verde. DC9</p>			

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

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIÓN		
Estrategias de enseñanza	Modelado	El 78% de padres manifiestan que su hijo reconoce los ingredientes a utilizar de acuerdo a un modelo en la preparación de alimentos, y el 22% de padres manifiestan que sus hijos aun no lo han logrado.	Se evidencia en los hallazgos que la mayor parte de padres manifestaron que su hijo(a) han logrado preparar alimentos sencillos como pelar, picar, batir, trozar, partir, aplastar, untar, exprimir siguiendo el modelo del adulto, asimismo se pudo observar en algunos estudiantes que no han logrado realizar estas acciones. Sin embargo me ha permitido visualizar que la mayoría de los padres han comprendido la estrategia del modelado sin embargo otros no informaron ni expresaron para poder así fortalecer dichos aprendizajes.	La mayoría de los padres manifiestan que su hijo(a) aprendieron a preparar alimentos sencillos con autonomía siguiendo el modelo del adulto por ello se debe seguir fortaleciendo en las familias la estrategia del modelado logrando en los estudiantes dichas acciones.		
		El 67 % de padres manifiestan que su hijo(a) preparó una naranjada, siguiendo un modelo. Y el 33% de padres manifiestan que sus hijos aún no saben preparar una naranjada.				
		EL 45% de padres manifiestan que su hijo(a) preparó jugos imitando a un adulto, y el 55% no están listos para preparar jugos.				
		El 78% de padres manifiestan que su hijo(a) han preparado sándwiches siguiendo un modelo por un adulto, y 22% no logro preparar un sándwiches.				
	Análisis de tareas	El 78% de padres manifiestan que su hijo prepara tortillas de huevo siguiendo una secuencia de acciones, y el 22% de padres manifiestan que sus hijos aún no han logrado preparar tortilla de huevo.			Los padres de familia expresan que siguiendo paso a paso la secuencia de imágenes ha permitido en su hijo (a) desarrollen habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.	La estrategia de análisis de tareas conlleva al estudiante a una mayor fijación en la preparación de alimentos con autonomía logrando aprendizaje significativo. Así mismo los padres manifestaron que trabajaran en casa con sus hijos(as) la preparación de alimentos con autonomía siguiendo una secuencia de imágenes paso a paso logrando aprendizaje
		El 89% de padres manifiestan que su hijo lava los alimentos antes de prepararlos, mientras tanto el 11% restante no ha logrado.				
		El 78% de padres manifiestan que su hijo prepara una limonada siguiendo paso a paso, y el 22% no han logrado preparan una limonada.				
		El 56% de padres de familia responden que su hijo (a) han preparado platos sencillos, mientras tanto el 44% no pueden preparar platos sencillos.				
		El 78 % de padres manifiestan que su hijo ha desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de alimentos por lo tanto el 22% no realiza la acción.				

## 5.2 Triangulación

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	CONCLUSIONES DE ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS / DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	ACOMPANANTE	PADRES DE FAMILIA		
<b>Estrategias de enseñanza</b>	<b>Modelado</b>	<p>COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS CONCLUYO QUE Mediante el modelado los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad han desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos evidenciándolo en las prácticas diarias COMO POR EJEMPLO: EN LA PREPARACIÓN DE PURE DE PAPAS, UNA NARANJADA, TORTILLA DE HUEVO, TORTILLA DE ESPINACA entre otros platos.</p>	<p>Concluyo que la docente refleja que en su práctica pedagógica utiliza como estrategia de enseñanza el modelado ,basada en el enfoque social , la cual favoreció el desarrollo de las habilidades de Autonomía en la preparación de platos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad , la práctica constante sirvió para que los estudiantes desarrollen dichas habilidades.</p>	<p>Se observa que a partir de los hallazgos encontrados se concluye que los padres de familia atreves del modelado nos conlleva a desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes él lo realizará con normalidad en su vida cotidiana permitiendo desenvolverse en el mundo laboral y en su vida futura. La mayoría de los padres manifiestan que su hijo (a) preparan alimentos sencillos con autonomía por ello se debe seguir trabajando estas actividades logrando nuevos aprendizajes.</p>	<p>Los tres actores: LA DOCENTE INVESTIGADORA, LA ACOMPAÑANTE Y LOS PADRES DE FAMILIA concuerdan que los estudiantes aprendieron a preparar platos sencillos desarrollando habilidades de autonomía a través DE LA ESTRATEGIA DEL modelado. Sin embargo hay que seguir apoyando a los PP.FF que en casa deben practicar en compañía con su hijo (a) la preparación de alimentos.</p>	<p>Que durante la práctica pedagógica la mayoría de estudiantes con multidiscapacidad han desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de platos sencillos utilizando la estrategia del modelado, donde los estudiantes observaban las preparaciones que hacia y luego ellos me imitaban y de esa manera lograban preparar platos sencillos Sin embargo debo continuar fortaleciendo esta habilidades en la práctica pedagógica.</p>

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	CONCLUSIONES DE ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS / DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	ACOMPANANTE	PADRES DE FAMILIA		
	<b>Análisis de tareas</b>	El análisis de tarea ha permitido en los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad seguir LA SECUENCIA PASO A PASO en la preparación de platos sencillos fortaleciendo de habilidades de autonomía.	CONCLUYO que la docente refleja en su práctica pedagógica , dentro de sus sesiones de aprendizajes utiliza como estrategia de enseñanza el análisis de tareas ,basada en el enfoque social , la cual favoreció el desarrollo de las habilidades de Autonomía en la preparación de platos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad , la práctica constante sirvió para que los estudiantes desarrollen dichas habilidades, además de estar atentos a las imágenes de los pasos de cada plato sencillo que se preparaba.	La estrategia de análisis de tareas conlleva al estudiante a una mayor fijación en la preparación de alimentos con autonomía logrando aprendizaje significativo. Así mismo los padres manifestaron que trabajaran en casa con sus hijos(as) la preparación de alimentos con autonomía siguiendo una secuencia de imágenes paso a paso logrando aprendizaje	LOS TRES ACTORES concuerdan que los estudiantes han logrado desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos siguiendo una secuencia de paso a paso para dicha preparación.	CONCLUYO que la estrategia del análisis de tareas ha permitido una mayor fijación y fortalecimiento en el aprendizaje de los estudiantes para la preparación de alimentos con autonomía.

## 6. Difusión de los resultados

### 6.1 Matriz de difusión

#### 6.1.1 Reflexión de la práctica antes y ahora

##### 6.1.1.1 Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje

CAMPO DE ACCIÓN	ANTES DE LA SESIÓN	AHORA DE LA SESIÓN	CONCLUSIÓN
<b>Planificación</b>	Antes se planificaba inadecuadamente las sesiones de aprendizaje no tomaba en cuenta los procesos pedagógicos así mismo las estrategias que utilizaba no respondían a las necesidades de los estudiantes no consideraba el POI.	Ahora planifico adecuadamente las sesiones de aprendizaje considerando las estrategias del modelado con los pasos a seguir desarrollando en los estudiantes habilidades de autonomía en la preparación de alimentos teniendo en cuenta el sustento teórico.	La planificación de las sesiones de aprendizaje se debe considerar los procesos pedagógicos logrando desarrollar su autonomía. Planificar sesiones de aprendizaje desarrollando habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes teniendo en cuenta los procesos pedagógicos y pasos del modelado.

### 6.1.1.2 Análisis de la implementación de los recursos y materiales

CAMPO DE ACCIÓN	ANTES DE LA SESIÓN	AHORA DE LA SESIÓN	CONCLUSIÓN
<b>Implementación</b>	Antes cuando planificaba las sesiones de aprendizaje los materiales eran inadecuados que no permitían al estudiante manipular los utensilios lo hacían con bastante dificultad ya que algunos presentaban problema motor en sus manos.	Actualmente se ha implementado con recursos y materiales adaptando algunos materiales por ejemplo el cuchillo con mango para que puedan manipularlo.	El investigador debe implementarse de recursos y materiales para mejorar la práctica pedagógica.

### 6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica

CAMPO DE ACCIÓN	ANTES DE LA SESIÓN	AHORA DE LA SESIÓN	CONCLUSIÓN
<b>Ejecución</b>	Antes las sesiones de aprendizaje no se aplicaban estrategias.	Al aplicar las estrategias del modelado y análisis de tareas he obtenido resultados positivos desarrollando habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes.	Desarrollar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de enseñanza como el modelado y análisis de tareas.

## Lecciones aprendidas

Al diseñar sesiones de aprendizaje ha permitido desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad

El implementar con recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje permitió desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad

El investigador debe implementarse de recursos y materiales para mejorar la práctica pedagógica.

Al ejecutar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas permitió desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad.

Permite identificar factores de éxito (eficacia y sostenibilidad).

Participar en la investigación acción ha permitido ser un investigador activo constructivo, reflexivo sobre la práctica pedagógica, innovando a nuevas estrategias de enseñanza, mejorando aprendizajes que conlleven a la transformación profesional y personal.

## Conclusiones

Planificar sesiones de aprendizaje ha permitido desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes teniendo en cuenta los procesos pedagógicos y pasos del modelado

Diseñar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas permitió el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad.

Implementar con recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje permitió el desarrollo de las habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad.

La ejecución de las estrategias del modelado y análisis de tareas en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta los 4 procesos (atención, retención, reproducción y motivación), por Bandura ello permitió el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad.

La evaluación debe ser jerarquizada de acuerdo a las características de los estudiantes.

Los docentes deben empoderarse de teorías explícitas que le ayuden a mejorar su práctica pedagógica en el quehacer educativo.

## Referencias

- Bandura, A. (1987) *Teoría del Aprendizaje Social*. Espasa Libros
- Bandura, A. y Walters, R. (2004) *“Aprendizaje Social y desarrollo de la personalidad*. Paidós.
- Beltrán Slera, J. (1995). *Estrategias cognitivas y el aprendizaje*. Actas del II simposio de Psicología Educativa. Madrid.
- Bronfenbrenner, U. (1987). *La ecología del desarrollo humano*. Cognición y desarrollo humano. España: Paidós.
- Coll, C. (1996). *Constructivismo y educación escolar: Ni hablamos siempre de lo mismo, ni lo hacemos siempre desde la misma perspectiva epistemológica*. Anuario de Psicología (69).
- Díaz-Barriga, F. y Hernández, G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo*. Una interpretación constructivista. Mc Graw Hill Interamericana. México.
- Gallegos, J. (2001). *Las estrategias cognitivas en el aula*. Programas de intervención psicopedagógica. Madrid, España
- MINEDU (2010) *Guía para la atención a los estudiantes con discapacidad Severa y Multidiscapacidad*.
- MINEDU (2013). *Guía para la atención educativa de niños y jóvenes con Trastorno del Espectro Autista - Tea*. Lima: Perú
- Navas, P., Verdugo, M.A. y Gómez. L. (2008). *Diagnóstico y clasificación en discapacidad intelectual*. Intervención Psicosocial, 17 (2), 143-152.
- Piaget, J. (1969). *Psicología y pedagogía*. México. Editorial Ariel.
- Restrepo, B. (2000) *La investigación – acción educativa y la construcción del saber pedagógico*.

Restrepo, B. (2000) *Una Variante Pedagógica De La Investigación-Acción Educativa*. Revista: Aprendizaje Vicario: *Implicaciones Educativas en el aula*. España.

Romero, D. M. (2007). *Actividades de la vida diaria*.

Recuperado de: [http://www.um.es/analesps/v23/v23\\_2/13-23\\_2.pdf](http://www.um.es/analesps/v23/v23_2/13-23_2.pdf)

Verdugo, M (2002) *Análisis de la definición de la discapacidad intelectual*.

Asociación Americana sobre el Retraso Mental. Colombia.

## **Apéndices**

**SESIÓN DE APRENDIZAJE N°01**

**NOMBRE** : “Preparamos una limonada”  
**FECHA** : 27 de octubre del 2016  
**PROFESORA** : Edy Sanchez Jimenez  
**APRENDIZAJES ESPERADOS:**

ÁREA	CAPACIDAD	INDICADORES
<b>Personal social</b>	Actúa con autonomía en las rutinas diarias demostrando seguridad y confianza en sí mismo y en los demás.	Coge el limón y cuchillo, con apoyo se procede a partirlo en mitad (Pedro Marilyn, Frank, José Luis)
<b>Comunicación</b>	Entiende textos, acompañados de ilustraciones de uso cotidiano que se lee.	Realiza el proceso para preparar una limonada (Pedro, Frank, Marilyn y José Luis). Con apoyo exprimen el limón, echan azúcar y procede a preparar una limonada (Mario, Roció, Estefany). Se expresa libre y espontáneamente (todos). Señala en figuras dos ingredientes para preparar una limonada (Roció, Estefany, José Luis, Mario).

**SECUENCIA DIDÁCTICA:**

MOMENTO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	MEDIOS MATERIALES
<b>INICIO</b>	<b>Rutinas Actividades Permanentes de Ingreso</b> Saludos del día, nos disponemos en presencia de dios para dar agradecer con la oración del Padre Nuestro y Ave María. Recordamos la fecha del día. Cada niño y niña se registra de acuerdo a la foto.	Recurso humano
<b>DESARROLLO</b>	Visitamos el jardín nos dirigimos hacia la planta de limón observamos si hay el fruto ¿Qué planta será? Es una planta de limón todos responden es limón ¿Para qué sirve el limón? El limón se utiliza para el cebiche, para una limonada y otras cosas por ello debemos de cuidar las plantas echarles agua para que siga teniendo vida. Por eso hoy día prepararemos una limonada.se declara el propósito. Nos dirigimos a la cocina presentamos los ingredientes a utilizar para la preparación de una limonada observamos ¿Qué elementos son? Pedro Frank y Marilyn responden limones, azúcar, agua, Estefany, José Luis, Mario responden señalando a cada ingrediente presentado. ¿Qué podemos preparar con los limones, agua, azúcar? Pedro responde limonada. Bien nos lavamos las manos, lavamos los limones y útiles a emplear para preparar la limonada. Vamos.	Plantas naturales  Papelotes, plumones.

MOMENTO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	MEDIOS MATERIALES
<p align="center"><b>CIERRE</b></p>	<p>Se realiza el modelado paso a paso se coloca agua hervida fría en un vaso se echa tres cucharadas de azúcar se mueve luego se parte el limón en mitad se coloca el limón en el exprimidor y se exprime en el vaso con agua endulzada listo para beber.</p> <p>Se empieza a realizar la acción con cada uno de los estudiantes</p> <p>Pedro coloca agua en un vaso echa tres cucharadas de azúcar mueve con la cuchara ahora coge el limón y cuchillo partimos el limón en mitad se pone el limón en el exprimidor lo exprime en el vaso. Así repetimos la acción con cada estudiante el objetivo que hoy día aprendan a preparar una limonada.</p> <p>Ahora está listo para disfrutar de la limonada se invita galletas con mermelada para que degusten de la deliciosa limonada preparada por ellos mismos.</p> <p>Lavamos los utensilios empleados dejamos limpia la cocina.</p> <p>En aula sobre el papelote se pegan los ingredientes y preparación de la limonada con apoyo de todos los estudiantes.</p> <p>Damos lectura a la preparación de una limonada.</p> <p>Les gusto la limonada que sabor tenía la limonada como se sintieron.</p> <p>En casa con apoyo de sus papas pintan los dibujos relacionados a la preparación de una limonada.</p> <p><b>Actividades al aire libre o recreo.</b></p> <p><b>Rutinas aseo y refrigerio</b></p> <p>Salen a disfrutar del recreo realizan juegos al aire libre.</p> <p>Vamos al lavatorio para el lavado de manos, oran toman su refrigerio reforzando hábitos alimenticios después del refrigerio realizan el cepillado de dientes bajo supervisión.</p> <p><b>Rutinas de salida</b></p> <p>Se despiden con abrazo y un beso.</p>	<p>Cocina Limonas Azúcar Vaso Cuchara Exprimidor Cuchillo Jarra con agua servilletas</p> <p>Hojas de trabajo</p> <p>Cepillo Kolinós Toalla Agua, vaso</p>

#### EVALUACIÓN

NOMBRES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS	INDICADOR
Estefany Chero	
Marilyn Cerro Arévalo	
Rocío Pulache Chunga	
José Luis Chávez Chanduvi	
Pedro Guerrero Espinoza	
Frank Silva Chero	
Mario Alarcón Sernaque	
Carmen Llontop Salazar	
Luis Alberto	



CÓD.	CODIFICACIÓN Y ANÁLISIS CATEGORIAL	CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA
52	Cada estudiante lava el vaso que ha utilizado.	Estrategias de comunicación	
53	Pedro lava todos los utensilios quedando limpia la mesa y cocina.		
54		77 al 80 Estrategias de evaluación	Estrategias de evaluación para estudiantes con D.I
55	Salen al recreo y disfrutan del juego al aire libre bajo supervisión.		
56			
57	De regreso al aula se muestra figuras de los ingredientes que se utilizaron en la preparación de la limonada ¿Qué es?		
58	José Luis (S.D) responde limón.		
59	Pedro responde cuchara, limón, azúcar.		
60	Frank sale adelante y demuestra de forma imaginaria con sus manos sobre la preparación de la limonada todos aplauden por su intervención creativa. Muy bien.		
61	Estefany responde limón.		
62	Luego cada niño participa pegando las figuras que se presentan en un papelote y en él se escribe ingredientes para la preparación de una limonada.		
63	Se muestra las hojas de trabajo en casa con ayuda de sus padres pegaran en su cuaderno pinten y marcan de acuerdo a la imagen sobre el tema trabajado en clase.		
64	Ahora es hora del refrigerio se lavan las manos usan agua, jabón y toalla.		
65	Durante su refrigerio se refuerza hábitos y modales de alimentación.		
66	Previo al refrigerio bendecimos los alimentos.		
67	Me despido hasta pronto		
68	¿Cómo se sintieron? Responden todo bien ¿Qué preparamos hoy día? Manifiestan una limonada. Estuvo rica la limonada. Si.		
69	Ahora hasta la próxima semana estaré de regreso.		

**REFLEXIÓN CRÍTICA**

**FORTALEZA:**

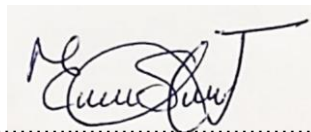
Planificación de la sesión de aprendizaje.  
Preparación de materiales para la sesión de clase.  
La sesión cuenta con los procesos pedagógicos.

**DEBILIDADES:**

Contar con la secuencia de la preparación de limonada con apoyo de imágenes.  
Puntualizar más el proceso de conflicto cognitivo.  
Factor tiempo.  
No se cuenta con indicaciones

**INTERVENCIÓN**

Elaborar apoyos visuales de acuerdo con las necesidades que sean llamativas, novedosas.  
Trabajar teniendo en cuenta el proceso conflicto cognitivo, en más visiones de aprendizaje.  
Elaborar un cartel de indicadores jerarquizados para mi sesión de aprendizaje.



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

## SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

### I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 CEBE : Heroica Villa Catacaos  
 1.2 Docente : Edy Sánchez Jimenez  
 1.3 Grado : Primaria 6to B  
 1.6 Título de la actividad : Preparamos una rica mazamorra morada  
 1.7 Tiempo de la sesión : 8:00am 10.30am  
 1.8 Fecha de Ejecución : 18-11-16

### II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

2.1 Nombre de la unidad:

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE DESEMPEÑO CONTEXTUALIZADO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
<b>Ciencia y Ambiente</b>	<b>Seres vivos mundo físico y conservación del medio ambiente.</b>	Identifica los alimentos propios de su comunidad al prepararlos, los saborea y expresa sus preferencias	Desgranar maíz para la preparación de la mazamorra. (Pedro, Marilyn, Frank, José Luis). Reconocen el maíz morado y otros ingredientes en imágenes (todos). Señala el maíz morado entre otros (Rocío, Mario, Estefany).	Observación	Lista de cotejo
<b>Comunicación</b>	<b>Comprensión de textos</b>	Identifica con orientación el propósito del texto ilustrado.	Identifica los ingredientes de la preparación de la mazamorra en imágenes. (Pedro, Marilyn, Frank, José Luis, Estefany) Señala dos de los ingredientes en la preparación de la mazamorra (Mario, Rocío). Nombra los pasos a seguir en la preparación de la mazamorra morada (Pedro, Marilyn).		

2.2 Proceso Didáctico: Desarrollo de la sesión de aprendizaje

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<b>INICIO</b>	<p>En aula hay una pequeña tienda y simulamos ir de compras los estudiantes compran un kilo de maíz morado, ¼ chuño, canela clavo de olor, una piña, 1 kg azúcar ¿cuánto es? tanto pagamos, ahora ¿Qué podemos preparar con el maíz morado? Responden chicha morada bien.</p> <p>Nos dirigimos hacia la cocina presentamos los ingredientes que hemos comprado maíz, canela, clavo de olor, azúcar chuño, piña declaramos el propósito hoy día vamos a preparar una rica mazamorra morada.</p> <p>Se muestra el maíz morado y un maíz de perla en donde se pregunta al estudiante cual será el maíz para preparar la mazamorra morada señalan e identifican.</p>	<p>Actividades vivenciales Maíz morado Canela y clavo de olor Piña Azúcar Chuño Limón.</p>	<b>Observación Modelado</b>
<b>DESARROLLO</b>	<p>Ahora vamos a lavarnos las manos para proceder a la preparación de la mazamorra morada, primero Pedro coloca agua en una olla Marilyn coloca canela y clavo de olor Frank coloca el trozo de piña luego colocamos en la cocina la olla con todo lo que tiene que hervir mientras tanto cada alumno se entrega una mazorca de maíz se modela como deben desgranar el maíz ahora lavamos el maíz y colocamos en la olla, dejamos que hierba hasta que el maíz este bien cocido, mientras eso sucede.</p> <p>Se muestra dibujos de los ingredientes empleados observan e identifican, cada estudiante pega en el papelote según indicaciones ahora todos vamos a leer la receta y su preparación de la mazamorra morada con apoyo de imágenes de esta manera generamos la comunicación.</p> <p>Volvemos a la cocción del maíz sacamos la esencia para la mazamorra morada bien alumnos colocamos al fuego la olla ponemos el trozo de piña, aparte disolvemos tres cucharadas de chuño mezclamos en la esencia del maíz movemos constantemente hasta que tome consistencia, colocamos el azúcar seguimos moviendo hasta que se disuelve, lavamos los guindones lo ponemos a remojar como ¼ de hora luego se mezcla la mazamorra se echa unas gotas de limón para darle color queda listo para servir y degustar.</p> <p>En aula se entrega una hoja de trabajo con los ingredientes y preparación donde pintan. Observan las imágenes y completamos oraciones con y sin apoyo.</p>	<p>Ollas Cocina</p> <p>Dibujos Imágenes</p>	
<b>CIERRE</b>	<p>Estuvo rico lo que hemos preparado, cada estudiante sale adelante a modelar los pasos a seguir en la preparación de la mazamorra morada. Con apoyo de las imágenes Felicitamos con aplausos.</p> <p>¿Que hemos aprendido hoy día?</p> <p>En casa refuerza lo aprendido mostrando sus hojas de trabajo.</p> <p>Actividades al aire libre disfrutan libremente del recreo.</p> <p>Se lavan las manos con agua y jabón, reforzamos hábitos alimenticios.</p> <p>Trabajan con la terapeuta física ejercicios de relajación.</p>	<p>Recurso humano</p> <p>Jabón, agua.</p>	



## CODIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN N°02

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : Heroica Villa  
**INVESTIGADOR(A)** : Edy Sanchez Jimenez  
**FECHA** : 18-11-16  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10: 30 am  
**AULA** : Post Primaria 6to B  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 09 H: 06 M: 03  
**DISCAPACIDAD** : Intelectual y multidiscapacidad  
**SITUACIÓN COMUNICATIVA** : Preparamos una rica mazamorra morada

CÓD.	CODIFICACIÓN Y ANÁLISIS CATEGORIAL	CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA
1	<b>DESCRIPCIÓN:</b>		
2	Observemos en el aula hay algo nuevo ¿Qué es? Marilyn		
3	(S.D) responde azúcar Pedro (S.D) maíz ¿En dónde		
4	encontramos esto productos? Marilyn (S.D) mercado ¿Quién		
5	de ustedes va de compras Marilyn (S.D) levanta su mano yo		
6	¿Qué compras? Pan Frank (S.D) con gesto y señas		
7	manifiesta pan.		
8	Ahora vamos a simular comprando en una tienda se ha	1 al 18	<b>Juegos de</b>
9	preparado un pequeña tienda Heroica Villa en donde cada	Estrategias	<b>dirigido</b>
10	uno de ustedes va a venir a comprar un producto.	de	
11	Se modela como comprar en una tienda ¿Quién desea venir	enseñanza	<b>Juego de</b>
12	a comprar? se levanta Pedro y pide 1 kg de maíz morado		<b>roles</b>
13	pesamos y se lo lleva bien Marilyn(S.D) pide 1kg de azúcar,		
14	pregunta ¿cuánto cuesta ¿ José Luis (S.D) señala el chuño.		
15	Frank (S.D) coge la botella de agua Stefany (D.I) coge los		
16	limones, Rocío la llevamos a la tienda y coge el clavo de olor		
17	y canela, Mario (M.D) dice piña, y de esta manera cada		
18	estudiante compro un producto ¿Qué podemos preparar con		
19	esto Pedro manifestó chicha morada Marilyn responde tomar		
20	chicha morada.		
21	Se muestra el maíz morado con una mazorca de maíz de		
22	perla con ¿Cuál de ellos puedo preparar la chicha morada se		
23	declara el propósito hoy día vamos a preparar un rica		
24	mazamorra morada.	27 al 33	
25	Vamos a la cocina los productos lo dejamos en la mesa.	Estrategias	Estrategias
26	Primero colocamos agua en una olla lo ponemos al fuego.	de	visuales
27	cada uno se lava las manos , Rocío molesta a sus	enseñanza	
28	compañeros		
29	Mario estuvo muy inquieto conversaba con Estefany.		
30	Pedro (S, D) coloca canela clavo de olor.		Modelado
31	Se modela para cortar y pelar la piña Marilyn (S.D) corta sin		
32	apoyo la piña en trozos FRANK (S.D) echa en la olla la piña.		
33	Se modela como desgranar el maíz Marilyn (S.D), Pedro		
34	(S.D), Frank (S.D) José Luis (S.D) Stefany (D.I) realizan el		
35	desgranado muy bien Mario (M.D) se le apoyo durante el		
36	desgranado presento bastante dificultad Rocío un poco		
37	reacia a no desgranar el maíz se le coge de la mano para		
38	desgranar el maíz.		
39	Todos los estudiantes estaban concentrado en desgranar el		
40	maíz.		
42	Pedro (S.D) lava el maíz y con cuidado lo echa en la olla para		
43	que hierva junto a la piña, manzana, clavo de olor y canela.		
44	Rocío y Mario están inquietos se distraen con facilidad		
45	muestran poco interés.		
46	José Luis pide permiso para ir al baño se demora llega con		
47	el cabello mojado y bien peinado.		
48	Nos acercamos hacia la cocina en donde está hirviendo el		
49	maíz que está hirviendo Marilyn (S.D) manifiesta maíz Frank		
50	(S.D) dice piña.		
51	Luego se presenta figuras se entrega a cada estudiante y		
52	pegan en el papelote que le toco a Mario(M.D) maíz Con		
53	apoyo pega en el papelote		

CÓD.	CODIFICACIÓN Y ANÁLISIS CATEGORIAL	CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA
54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79	<p>Rocío (S.D) demoro en salir con apoyo pega la figura del limon, Frank(S.D), Marilyn (S.D), José Luis (S.D) lo realizan sin apoyo Stefany (D.I) lo hizo con apoyo. Identificando los ingredientes para la mazamorra de morada.</p> <p>Pedro (S.D) no logro escuchar toda la clase ya que se durmió al parecer no había descansado bien trate de despertarlo pero no logre deje que descansara.</p> <p>En un momento los estudiantes mostraron poco interés ya que la actividad demandaba de dos sesiones era extensa.</p> <p>Damos lectura el modo de la preparación de la mazamorra morada con apoyo de imágenes.</p> <p>Estamos pendiente de que el maíz se cocine para ello se acercan todos los estudiantes para su cocción ¿Qué está hirviendo en la olla?, Marilyn responde piña, canela, Frank (S.D) agua José Luis(S.D) repite lo que dicen sus compañeros Pedro seguía durmiendo me acerco donde él no me responde despertó en el recreo José Luis lava los utensilios empleados, Stefany(D.I) limpia la mesa Marilyn (S.D) ordena las sillas dejando así ordenado y limpio el ambiente de cocina.</p> <p>Llego la hora de recreo salieron demostrando desinterés si observar en qué momento se terminó de cocinar la mazamorra morada. Después de recreo se dirigieron a su aula lavado de manos para ingerir sus alimentos. Mientras la mazamorra estaba enfriándose finalmente degustaron la rica mazamorra morada.</p>	56 al 69 Estrategias de enseñanza	Trabajo en equipo

**REFLEXIÓN CRÍTICA**

Que la actividad planificada demando demasiado tiempo se debió planificar en dos sesiones de aprendizaje

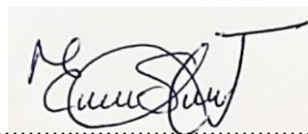
Debo considerar las características de mis estudiantes y de acuerdo a ello planificar.

Solo se debió trabajar desgranado de maíz.

Falta en los estudiantes trabajo en cocina.

**INTERVENCIÓN**

Preparar actividades sencillas que conlleven a mis estudiantes a un mejor trabajo de autonomía



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos pan con mermelada y mantequilla”.  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 27 de septiembre  
**5. Duración** : De 8:30 a.m. – 10:00 a.m.  
**6. Áreas** : Personal social, comunicación, Matemática.  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b>                      Los estudiantes se ubican alrededor de la mesa de cocina, la docente muestra los ingredientes traídos de casa preguntando ¿Qué es? ¿Cuántos panes hay? ¿Qué podemos preparar con estos alimentos? Mamá tendrá en casa estos ingredientes ¿Para qué sirven estos alimentos? Después de cada pregunta se esperará respuestas de los estudiantes Servirá para lavarnos la cara o los dientes</p>	<p><b>Mario:</b> requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades.</p> <p><b>Rocío, Stefany, Rosita Brayan:</b> necesitan de apoyo individualizado para desarrollar las actividades</p>	<p>Loncheras                      mesa                      Imagen de Jesús                      Pizarra</p>
<p><b>Desarrollo:</b>                      Se declara el propósito “Hoy día prepararemos pan con mantequilla y mermelada”.                      Se presentan los ingredientes en imágenes y pegamos en un papelote.                      Nos lavamos las manos antes de preparar los alimentos la docente modela, la forma correcta del lavado y secado de manos. Luego la docente modela para preparar el pan con mantequilla y mermelada primero me parere delante de ellos y les indicare que estén atentos y luego cogera el cuchillo y en la otra mano el pan, se abre el pan usando el cuchillo de mesa, se unta la mermelada con mantequilla en el pan luego los estudiantes observan realizan la acción conforme lo hace la profesora paso a paso preparando el pan con mantequilla y mermelada. Ahora cada estudiante coge el pan lo abre usando el cuchillo unta mantequilla y mermelada, unos lo realizan con apoyo otros sin apoyo mientras algunos realizan la acción bajo supervisión. Ahora queda listo para degustar lo que han preparado pan con mantequilla y mermelada. Les gusto.                      En aula se presenta un análisis de tareas, de los pasos que siguieron en la preparación de pan con mantequilla y mermelada y se coloca en un lugar donde se visualice los pasos a seguir. Cada estudiante expresa atraves de gestos señas o en forma oral los pasos que se siguieron en la preparación de pan con mantequilla y mermelada.                      Ahora todos vamos a degustar del delicioso pan con mantequilla y mermelada, se practica los modales y hábitos de alimentación.</p>		<p>Mantequilla                      Mermelada                      pan                      Utensilios; cuchillo, plato, servilleta.                      Papelotes                      Tarjetas con imágenes.</p>
<p><b>Cierre:</b>                      ¿.Que aprendimos hoy? ¿Cómo lo aprendí? ¿Para qué lo aprendí?                      En el recetario pegan como se preparó el pan con mantequilla y mermelada teniendo en cuenta los pasos a seguir.                      Comentan en casa a través del recetario.</p>		<p>Recetario.                      Material real.</p>

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Personal Social</b>	Prepara pan con mantequilla con autonomía. Prepara pan con mantequilla con apoyol.		AD	A		A	AD	AD	A	C
<b>Comunicación</b>	Responde a preguntas sencillas con autonomía. Responde a preguntas sencillas con ayuda de tarjetas.	A	A	A			A	A	A	B
<b>Matemática</b>	Cuenta en objetos reales y diversos con autonomía. Cuenta en objetos reales y diversos con apoyo gestural.		A	A	A			A	A	B

#### Legenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 03

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 27 de septiembre del 2017  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : "Preparamos pan con mantequilla y mermelada"  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

Los estudiantes se ubican alrededor de La Mesa, la docente muestra los ingredientes traídos de casa preguntando ¿Qué es? Se espera respuesta de los estudiantes ¿Cuántos panes hay? ¿Qué podemos preparar con estos alimentos? Mamá tendrá en casa estos alimentos Pedro responde Si ¿Para qué sirven estos alimentos? Marilyn dice comer, muy bien son alimentos que nos ayudan a estar sanos y crecer. Por ello "Hoy día prepararemos pan con mantequilla y mermelada" la docente modela el lavado de manos y dice antes y después de preparar los alimentos debemos lavarnos las manos.

La docente se para delante de sus estudiantes y les digo primero que esten atentos a lo que yo voy a realizar luego modelé como preparar el pan con mantequilla y mermelada uso el cuchillo para abrir el pan, con el cuchillo cojo mantequilla y unto en el pan, luego voy con el cuchillo y cojo mermelada unto en el pan cierro el pan lo coloco en el plato con una servilleta y esta listo para degustar el pan con mantequilla y mermelada.

Se invita a cada estudiante para que realice la acción sale Pedro, coge el pan lo abre con cuidado y unto mantequilla luego coge mermelada y coloca en el pan realiza la acción con mucha paciencia lo cierra y queda listo su sándwich, bravo Pedro lo hiciste muy bien, Marilyn, coge el pan abre el pan unto mantequilla y mermelada y preparo su sándwich, Frank, coge el pan lo abre y unto mantequilla y mermelada. La docente modela frente a Rocio como partir el pan y se apoya en untar mermelada y mantequilla en el pan, José Luis, unta mantequilla y mermelada, Bryan coge el pan el cuchillo y abre el pan demora en realizar la acción pero finalmente unta mantequilla y mermelada en el pan, Mario, Estefany necesita apoyo físico para preparar el sándwich de pan con mantequilla y mermelada, ya que tiene dificultad en coger el cuchillo por que presentan problema motor, la mayoría de los estudiantes prepare el pan con mantequilla y mermelada se felicito.

Se presenta imágenes en secuencias a través del análisis de tareas de como se preparó el pan con mantequilla y mermelada, como 1er paso tenemos: coger el pan partir en mitad, el 2do paso donde esta la imagen del niño que coge el cuchillo de pan y coloca mantequilla para untar en una capa del pan, luego coge mermelada y unta mermelada en la otra capa del pan y el 3er paso Cierra el pan finalmente la imagen donde esta degustando y se entrega a cada estudiante la imágenes y pegan en un papelote siguiendo los pasos que se realizaron en su preparación. Expresan a través de gestos señas o en forma oral los pasos que se siguieron en la preparación de pan con mantequilla y mermelada. Ahora queda listo para degustar les gusto.

### REFLEXIÓN CRÍTICA

Note que algunos estudiantes tenían dificultad para untar la mantequilla y mermelada en el pan, incluso en usar el cuchillo para partir el pan, pero a través de la estrategia de enseñanza del modelado realizaron la acción y lograron preparar pan con mantequilla y mermelada.



Continuar trabajando el modelado en donde los estudiantes sean autónomos en sus actividades diarias.

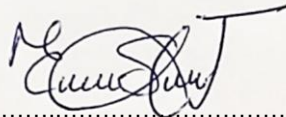
### INTERVENCIÓN

En las sesiones de aprendizaje continuar trabajando el uso y manejo del cuchillo.

A los padres de familia se orientara para que en casa preparen el pan con mantequilla y mermelada. Seguir desarrollando las habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos.

### LEYENDA

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

- 1. Nombre de la sesión** : "Preparamos sándwiches de mantequilla".  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 29 de septiembre  
**5. Duración** : De 8:30 a.m. – 10:00 a.m.  
**6. Áreas** : Personal social, Comunicación, Ciencia y ambiente  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b>                      Visitamos la tienda cercana saludamos pedimos permiso a la señora se explica por qué se está visitando su tienda, los estudiantes observaran lo que hay en la tienda, la docente conjuntamente con la dueña de la tienda mencionan los productos que hay ¿Qué se vende en esta tienda? Se vende Leche, arroz, azúcar, fideos, frutas entre otros venderán gasolina para autos en una tienda. Bien chicos nos encontramos en una tienda vamos a comprar los productos a utilizar ya que hoy día prepararemos sándwiches de mantequilla</p>	<p><b>Mario Emmanuel:</b> requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades en la preparación de alimentos.</p> <p><b>Rocío, Estefany, Rosita Brayan:</b> necesitan de apoyo individualizado para desarrollar las actividades.</p>	Tienda. Productos.
<p><b>Desarrollo:</b>                      Señora nos vende mantequilla y mermelada, Agradecemos a la señora por su atención fue muy amable usted hasta pronto.                      En aula la docente modela la acción de compras que realizamos en la tienda cogiendo el producto la mantequilla, mermelada ya que el pan se trajo de casa.                      Chicos que hicimos en la tienda responden hay plátano, galletas, gaseosa etc.se muestra el análisis de tareas, de una tienda con diferentes productos que han observado, cada estudiante indica en forma gestual, verbal los pasos que se siguieron para comprar la mantequilla, mermelada, el pan se trajo de casa.                      Ahora vamos a colocar paso a paso que seguimos para comprar los productos en un lugar visible.</p>		Mantequilla. Mermelada. Pan Fuente Cuchillo Plato Servilleta
<p><b>Cierre:</b>                      ¿.Que hemos aprendido hoy? ¿Cómo lo aprendí? ¿Con que lo aprendí? ¿Cómo se sintieron?</p>		Recurso humano. Material real.

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Personal Social</b>	Prepara sandwichs de mantequilla con autonomía. Prepara sandwichs de mantequilla con apoyo gestural.									
<b>Comunicación</b>	Responde a preguntas sencillas con apoyo. Responde a preguntas de forma espontanea.									
<b>Ciencia y ambiente</b>	Reconocen dos productos de su comunidad.									

#### Legenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Legenda: Grupo de estudiantes:

<b>Grupo</b>	<b>Nombres</b>
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 04

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 29 de septiembre del 2017  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : "Preparamos sandwichs de mantequilla"  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

La docente muestra los alimentos ¿Qué alimentos son? Pedro dice pan José Luis dice pan Frank señala la mantequilla ¿Qué podemos preparar? Marilyn dice pan mantequilla muy bien hoy vamos a preparar sándwiches con mantequilla.

Se presenta los utensilios ¿Qué son? Brayan dice en voz baja Plato, Frank dice cuchillo Rocío señala el plato y cuchillo Rosa coge el cuchillo y plato. Mario demora en responder dice pan, muy bien han reconocido los alimentos que utilizaremos para preparar el pan con mantequilla.

La docente modeló y pide a los estudiantes que observen como preparar el sándwiches con mantequilla primero voy a partir el pan uso el cuchillo se muestra a los estudiantes que el pan esta partido, luego voy a untar mantequilla esparciendo por todo el pan y finalmente se cierra el pan y quedo listo el sandwichs con mantequilla

Pedro imita lo que hizo la profesora cogió el cuchillo parte el pan echa mantequilla sin ayuda Frank parte el pan por mitad y unta la mantequilla bien, José Luis parte el pan y unta mantequilla lo cierra, Brayan parte el pan y unta mantequilla Rosa, Rocío se cogió de la mano para partir el pan luego echan la mantequilla sin apoyo, Estefany abre el pan con su mano que lo vio mas rapido y unta mantequilla con apoyo usa el cuchillo, Marilyn sigue paso a paso en echar la mantequilla en el pan sin ayuda. Mario con apoyo echa mantequilla en el pan hemos terminado de preparar el sándwiches con mantequilla. Muestran entusiasmo e interés manteniéndose motivados desde el inicio al final.

La docente enseña en imágenes la secuencia de los pasos a seguir en la preparación de sándwiches con mantequilla se entrega a cada estudiante ¿Que hicimos? Marilyn dice partir el pan sale y pega en el papelote, la imagen que le toco a Pedro fue en untar la mantequilla y sale a pegar en el papelote, Frank le toco la secuencia de con el cuchillo en partir el pan, José Luis con señas de manos dice pasa mantequilla al pan sale y pega la imagen, Brayan coloca la figura del sándwiches con mantequilla en donde se degusta

Estefany, Rocío, Rosa, salen y con apoyo señala los pasos que se siguieron para preparar el sándwiches con mantequilla. La docente pregunta ¿Que hemos aprendido hoy? Pedro, Frank y Marilyn dicen pan con mantequilla y mermelada Jose Luis, Estefany y Brayan muestran el pan con mantequilla, Rocío, Rosa señalan les gusto todos responden con gesto y la palabra si rico.

Se ubican en la mesa y cada estudiante coloca su individual y el plato con el sandwichs con mantequilla elevamos una oración agradeciendo por los alimentos y todos degustamos se brinda las recomendaciones de Buenos hábitos alimenticios.

### REFLEXIÓN CRÍTICA:



Sigue siendo difícil el empleo del cuchillo para los estudiantes que tienen problema motor por ello se trabaja con apoyo físico.

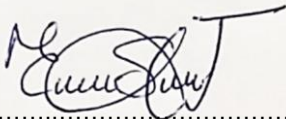
La estrategia de enseñanza del modelado permitió a que los estudiantes puedan preparar el pan con mantequilla unos con ayuda y otros siguiendo el modelo de la profesora.

### INTERVENCIÓN:

Se debe seguir utilizando las estrategias del modelado y análisis de tareas en donde los estudiantes demuestren sus habilidades de autonomía en la preparación de alimentos y puedan desenvolverse en la vida cotidiana.

### LEYENDA

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

## SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos una rica ensalada rusa”.  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 16 de octubre 2017  
**5. Duración** : De 8:45 a.m. – 11:00 p.m.  
**6. Áreas** : Personal Social, Comunicación, Ciencia y Ambiente.  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b>  Hoy día visitaremos la tienda más cercana del colegio, saludamos pedimos permiso, ahora observen lo que hay en la tienda, se espera respuesta de los estudiantes y mencionan plátano, papa, manzana, la docente dice hay muchos productos en la tienda como: verduras, fideos, mayonesa, gaseosas etc. Vamos a comprar papa, zanahoria, alverjas, mayonesa, manzana, lechuga todos atentos a lo que comprara la profesora porque hoy día prepararemos una rica ensaladas rusa. Gracias.</p>	<p><b>Mario Emmanuel:</b> requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades en la preparación de alimentos.</p>	<p>Tienda.  Papa  Zanahoria  Manzana  Mayonesa  lechuga</p>
<p><b>Desarrollo:</b>  De regreso al a colegio nos dirigimos a la cocina dejamos las compras en la mesa ¿Qué hemos comprado? Los estudiantes dicen alverja, papa, zanahoria, manzana y mayonesa. La docente modela como lavar la papa, zanahoria y se coloca en olla que está en el fuego cada estudiante imita el lavar la papa y zanahoria y va colocando en la olla para su cocción La docente modela como desgranar las alverjas, y cada estudiante imita la acción del desgranado ponemos para su cocción.  La docente modela como pelar las papas, zanahoria cocidas en cuadrillos depositamos en un recipiente se entrega a los estudiantes papas y zanahoria para que realicen la acción de pelar y depositan en el recipiente las alverjas que ya se cocinaron se incorpora luego se troza lechuga, se pela la manzana y picamos en cuadrillos e incorporamos mezclamos todo, luego añadimos la mayonesa sazonamos con sal quedo listo la ensalada rusa.  La docente muestra imágenes paso a paso a seguir en la preparación de ensalada rusa se va pegando en un papelote. La imagen de lavar los productos, cocinar las papas y zanahoria, cocinar las alverjas, pelar las papas, zanahoria, manzana, en cuadrillos, trozar la lechuga, mezclar y la ensalada rusa esta lista. Hoy día han trabajado muy bien chico felicitaciones a hora a degustar la rica ensalada rusa.  Todos juntos repasamos paso a paso lo que se siguió al momento de preparar la ensalada rusa.</p>	<p><b>Rocío, Rosita</b> necesitan de apoyo individualizado para desarrollar las actividades en preparar platos sencillos.</p>	<p>Utensilios de cocina  Tabla de picar  Productos  Mandil  Imágenes</p>
<p><b>Cierre:</b>  ¿. Que hemos aprendido hoy? ¿Cómo lo aprendí? ¿Con que lo aprendí?  ¿Cómo se sintieron?</p>		<p>Recurso humano.  Material real.</p>

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Personal social</b>	Prepara una ensalada rusa con autonomia. Prepara una ensalada rusa con apoyo.	A	AD	A	B	B	AD	AD	A	C
<b>Comunicación</b>	Responde paso a paso a seguir en la preparación de alimentos sin apoyo. Responde paso a paso a seguir en la preparación de alimentos con apoyo de tarjetas.	A	A	A	A	A	A	A	A	
<b>Ciencia y ambiente</b>	Reconoce los productos que utilizamos para la preparacion de ensalada rusa.	A	A	A	A	A	A	A	A	A

#### Legenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 05

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 16 de Octubre del 2017  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : "Preparamos una rica ensalada rusa"  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

Hoy día visitaremos la tienda más cercana del colegio, saludamos a la señora buenos días, pedimos permiso, ahora observen lo que hay en la tienda, Marilyn dice hay zanahoria, papa, Pedro dice plátano, naranja, la docente muestra algunos productos y con apoyo Mario responde manzana, Frank mayonesa Brayan dice apio, Rocío con apoyo señala la alverja, José Luis dice papa, Estefany dice papa. Felicitaciones.

Bien alumnos hemos comprado. Agradecemos a la señora María por su gentil amabilidad que tuvo hacia nosotros y poder realizar las compras. Se logró despertar el interés al ir de compras con los estudiantes.

De regreso al colegio nos dirigimos a la cocina dejamos las compras en La Mesa ¿Qué hemos comprado? Pedro dice alverja José Luis dice papa Rocío señala la papa, zanahoria, Mario señala los productos según indicaciones contamos los productos que hemos comprado ¿Cuántos productos hemos comprado? Marilyn dice 6 Pedro dice 5 muy bien.

**La docente modela el lavado de verduras antes de preparar primero abrió el caño de agua sobamos en lavar la papa, la zanahoria se usó una esponja para quitar la tierra.** Mario, Rosa, Rocío, Estefany imitan la acción de lavar la zanahoria usaron la esponja hasta quitar la tierra Pedro, Marilyn, José Luis, Frank y Brayan imitan la acción del lavado sin apoyo.

Ahora la docente coloca una olla con agua en el fuego y en ella las papas, la zanahoria para su cocción en un lapso de media hora, en otra olla pequeña se pone agua y las alverjas para su cocción, una vez que se han cocinado las papas zanahoria y alverjas retiramos el agua caliente y dejamos enfriar.

**La docente modela el desgranado de alverja se abrió por la mitad la alverja uso los dedos para sacar las alverjas y colocamos en un recipiente lo desgranado** Marilyn, Pedro realiza la acción sin apoyo Frank, abrió la alverja por la mitad al inicio lo hizo con un poco de dificultad luego con otras alverjas realizo la acción bien, José Luis, al inicio no podía abrir la alverja hasta que logro hacerlo bien, Brayan al inicio se apoyó mano con mano hasta lograr que desgrane solo Estefany, Rosa, Rocío con apoyo de la profesora para desgranar la alverja y lo colocaron en un recipiente, Mario, realiza la acción mano sobre mano Emmanuel muestra rechazo pero así se coloca en sus manos la alverja para que manipule y se le dice que es alverja las estrategias que se vienen trabajando es para desarrollar las habilidades de autonomía en los estudiantes.

**La docente modela como pelar las papas y zahorias mientras los estudiantes estan atentos a lo que hace la profesora** se invita a los estudiantes por grupos Rosa, Rocio, Estefany, Mario, Brayan en donde se entrega una papa y proceden a picar siguiendo el modelo de pelar las papas Marilyn, Pedro, Frank, Jose Luis pelan la zanahoria de acuerdo al modelado dado, Emmanuel se coge de la mano para toque y decirle que es papa.

Hemos terminado de pelar las papas, zanahorias nos toca picarlos, **la docente modela y dice todos atentos estudiantes de como voy a picar la papa y la zanahoria usare la tabla de picar y el cuchillo y procederé a picar en cuadritos la papa pregunto quien desea picar la papa se acerca Frank y la docente le dice observa como vas a picar la papa e imita la accion que realiza la profesora muy bien, luego Marilyn dice yo profesora pico la papa Rocío y Mario se apoyo con el uso del cuchillo para picar la papa. Estefany, Brayan pican la papa con mucha paciencia se demoraron Pedro y Jose Luis pican la zahoria siguiendo el modelo de la profesora muy bien alumnos han picado las papas y zahoria.**

Ahora vamos a colocar todo lo que hemos picado en una cacerola echamos las alverjas cocidas mezclamos cada estudiantes con el tenedor procede a mezclar

Sazonamos con sal Pedro echa la mayonesa y mezcla.

Se sirve en plato para degustar ¿Les gusto? No responden solo levantan el dedo es señal de que esta rico.

**Se presenta tarjetas de los productos que hemos comprado a cada estudiante Mario muestra la tarjeta a sus compañeros y descubren el producto ¿Qué es? dice zanahoria, y con apoyo lo pega en un papelote de acuerdo al orden que hemos comprado, José Luis su tarjeta es alverja sale y pega donde**

corresponda, Rocío muestra la tarjeta y la entrega a la profesora se le apoya diciendo es una mayonesa vamos a pegar en el orden que corresponda, Estefany sale con la tarjeta de la apio y pega sin ayuda, Brayan muestra la tarjeta de la papa y coloca en el orden que corresponda, Marilyn dice me toco la tarjeta de la manzana, cada estudiante pega la tarjeta siguiendo los pasos a prepara en la ensalada rusa muy bien alumnos gracias por su participación,.

Ahora observemos todos y verificamos que producto compramos primero y así sucesivamente con el resto de productos,

Todos juntos repasamos paso a paso lo que se siguió al momento de realizar las compras, apoyado con el análisis de tareas.

#### **REFLEXIÓN CRÍTICA:**



Me di cuenta que los estudiantes estuvieron atentos e interesados por aprender a preparar la ensalada rusa demostraron sus habilidades en pelar y picar las papas y zanahoria.

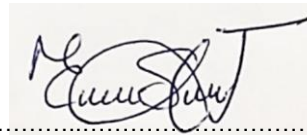
Las estrategias de enseñanza aplicarse permitió una buena motivación en los estudiantes a seguir preparando alimentos con autonomía.

#### **INTERVENCIÓN:**

La estrategia de enseñanza como el modelado y análisis de tareas han ayudado en los estudiantes a mejorar sus habilidades en preparar los alimentos con autonomía, por ello se debe trabajar en las sesiones de aprendizaje habilidades funcionales que permitan en el estudiante a desenvolverse en la vida diaria como personas útiles a la sociedad.

#### **LEYENDA**

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

## SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos causita de atún”.  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 18 de octubre 2017  
**5. Duración** : De 10:45 a.m. – 12:00 p.m.  
**6. Áreas** : Matemáticas, Comunicación, Ciencia y ambiente  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b> Los estudiantes observan lo que hemos traído de casa se muestran los productos como: la papa, el atún, mayonesa, cebolla y la sal ¿Qué podemos preparar? Dicen comida muy bien se muestra tarjeta de los alimentos mencionando cada uno de ellos, hoy día prepararemos una rica causita de atún</p>	<p><b>Mario Emmanuel:</b> requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades en la preparación de alimentos.</p> <p><b>Rocío, Rosita</b> necesitan de apoyo individualizado para desarrollar las actividades en preparar platos sencillos</p>	<p>Productos. Atún Mayonesa Papa Cebolla Sal</p>
<p><b>Desarrollo:</b> La docente coloca una olla con agua al fuego, mientras la docente modela el lavado de la papa con una esponja hasta sacar la tierra se coloca en la olla que está en el fuego los estudiantes lavan la papa imitando a la profesora y con apoyo colocan en la olla. Dejamos para su cocción por unos 20 minutos, retiramos del fuego y dejamos que se enfríe. La docente modela como picar la cebolla, pelar la papa y prensar, se entregara a cada estudiante una papa para que realice la acción imitando el pelado de la papa, y prensan hasta obtener una consistencia suave la mayor parte de estudiante trabajaran sin apoyo mientras otros lo realizan con apoyo luego los estudiantes pican la cebolla. La docente parte el atún y coloca en un recipiente los estudiantes observan se añade la mayonesa y la cebolla picada mezclamos todo. Los estudiantes observan como la docente modela primero coloco una fuente con un poquito de aceite y con una espátula se va colocando una capa de papa prensada y cada estudiante procede a echar la papa prensa ahora se coloca el atún esparciendo en toda la capa de papa, nuevamente se echa otra capa de papa formando la causa de atún se decora con una ramita de perejil está listo para degustar. ¿Qué hemos preparado? ¿Qué paso hemos seguido para preparar la causa de atún?</p>		<p>Utensilios Olla Cuchillo Fuente Tenedor Mandil</p>
<p><b>Cierre:</b> ¿Que hemos aprendido hoy? ¿Cómo lo aprendí? ¿Con que lo aprendí? ¿Cómo se sintieron?</p>		<p>Recurso humano. Material real.</p>

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Personal social</b>	Prensa las papas con autonomia	A	AD	A	B	B	AD	AD	A	
	Prepara la causita con atún.		AD				AD	AD	A	C
<b>Comunicación</b>	Responden a preguntas sencillas.	A	AD	A			A	AD	A	C
	Responden a preguntas con apoyo de imágenes.				A	A				
<b>Ciencia y ambiente</b>	Reconoce los ingredientes a utilizar en la preparación de la causa de atun.	A	A	A	A	A	A	A	A	C

#### Legenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 06

<b>REGIÓN</b>	: Piura
<b>CEBE</b>	: "Heroica Villa"
<b>INVESTIGADOR</b>	: Edy Sánchez Jimenez
<b>FECHA</b>	: 18 de Octubre del 2017
<b>HORA DE INICIO</b>	: 8:30 am
<b>HORA DE TÉRMINO</b>	: 10:00 am
<b>AULA</b>	: 6° Primaria
<b>ESTUDIANTES ASISTENTES</b>	: 05 (H) 04 (M)
<b>DISCAPACIDAD</b>	: Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.
<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b>	"Aprendamos a preparar platos sencillos"
<b>NOMBRE DE LA SESIÓN</b>	: "Preparamos causita de atún"
<b>CATEGORÍA</b>	: Estrategias de Enseñanza
<b>SUB CATEGORÍA</b>	: Modelado –Análisis de Tareas
<b>HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES:</b>	Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

La docente muestra los productos que cada estudiante trajo ¿Qué envió mamá? Mario demora en responder y dice papa, Frank dice mayonesa con gestos Brayan se pone de pie y muestra el atún, Rocío con ¡uh! Dice con señas papa, José Luis dice papa, Estefany dice papa. Felicitaciones.

Muy bien hoy día prepararemos causita de atún.

La docente modela en el lavado de papas abrir el caño de agua y con una esponja sobar la papa, Pedro, José Luis, Frank, Marilyn, Brayan, imita lo que hizo la profesora en lavar la papa Rocío, Rosa, Estefany, lava la papa con indicaciones Mario se coge de la mano y lava la papa una vez que hemos lavado la papa la docente coloca al fuego una olla con agua y en ella se ponen las papas para su cocción por un lapso de media hora.

Mientras se está cocinando las papas procedemos a preparar el relleno para la causita de atún, La docente modela como sacar la tela de la cebolla y el picar la cebolla, use el cuchillo, tabla de picar y empiezo a picar la cebolla en cuadritos, se invita a los estudiantes Marilyn la cebolla le hace llorar, Frank, realiza la acción lloro al picar la cebolla pero lo hizo, José Luis, coge la cebolla buscando la posición de poderla picar Brayan coge un trozo de cebolla con lentitud y logra picar la cebolla, Rosa, Estefany, Rocío y Mario sacan la tela de la cebolla.

Sacamos las papas de la olla y dejamos enfriar, mientras se enfrían las papas, vamos abrir el atún, la docente modela como abrir el atún, extraemos el atún y lo colocamos en una fuente ¿Quién puede hacerlo? Marilyn (DI) dice yo se deja a que imite la acción que la profesora hizo, se mezcla con la cebolla picada sazonomos con sal. Ahora vamos a pelar las papas observen la docente modela en pelar la papa sacamos los puntos negros y colocamos en un recipiente para amasar se prensa, hasta que tenga consistencia, Marilyn, Pedro, Frank, José Luis, Brayan realiza la acción de pelar la papa y amasa en el recipiente hasta obtener una consistencia suave, Mario, Rocío pelan la papa con poco apoyo, cogemos de la mano para amasar la papa Rosa, Estefany se apoya para pelar la papa y prensar la papa hemos terminado de prensar la papa vamos a sazonar con sal, ya está la papa ahora, colocamos en un recipiente un poquito de aceite la docente modela como prepara la causita de atún primero se ha colocado una capa gruesa de papa en ella ponemos el relleno con mayonesa esparcimos por toda la capa e invitamos a los estudiantes a que echen un poco de papa Marilyn, Pedro, Frank, Brayan, José Luis, Estefany, echan un poco de papa, esparciendo por toda la capa, Rocío, Mario, Rosa esparce por toda la capa con apoyo, finalmente la profesora con sus estudiantes preparo la causita de atún está listo para degustar.

Se reparte una tarjeta de los productos para la causita de atún a cada estudiante descubren ¿Qué paso se siguió para preparar la causita de atún? Y salen a pegar en un papalote de acuerdo a la secuencia que se siguió en la preparación de la causita de atún ¿que hemos aprendido hoy? ¿Cómo lo aprendemos?

Todos juntos repasamos paso a paso lo que se siguió al momento de realizar las compras, apoyado con el análisis de tareas.

La docente pregunta ¿Qué hemos aprendido hoy? Pedro, Frank, Marilyn José Luis en forma oral y con gestos dicen papa con atún la docente dice hemos aprendido a preparar causa con atún, Rocío, Rosa, solo señalan Mario responde pero se demora y dice causa atún, Emmanuel se le da a que deguste y se le dice estas comiendo causa con atún.

Se sirve para degustar se recomienda los buenos hábitos al comer ¿les gusto? Responden si, en casa dirán a mama lo que comieron.

### REFLEXIÓN CRÍTICA:

Los estudiantes son capaces de desarrollar habilidades de autonomía como preparar causa de atún y otros alimentos sencillos.

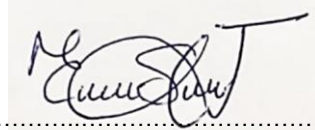
Al desarrollar las estrategias de enseñanza como el modelado permitió en los estudiantes confianza en sí mismo, en que reproduzcan la acción a seguir en la preparación de la causa de atún.

**INTERVENCIÓN:**

Orientar a los padres de familia que en casa practique y sean modelos al preparar los alimentos, y que sus hijos sean participes cuando preparen los alimentos así lograremos su autonomía. Continuar trabajando el modelado con sus respectivos pasos hasta lograr mayor autonomía en los estudiantes.

**LEYENDA**

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jiménez  
Participante

## SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

- 1. Nombre de la sesión** : "Preparamos tortilla de huevo con brócoli".  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 24 de octubre 2017  
**5. Duración** : De 10:45 a.m. – 12:00 p.m.  
**6. Áreas** : Personal social, comunicación, ciencia y ambiente  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b>                      Visitamos a la tienda más cercana realizamos las compras como es: el brócoli, huevos, ajos, aceite se designa a cuatro estudiantes para que realicen las compras                      ¿Qué producto se ha comprado? Los estudiantes dicen huevos, aceite, ajos faltó que digan el brócoli era un producto nuevo no lograron reconocerlo. ¿Qué podemos preparar con lo que hemos comprado? Dijeron huevo muy bien, se le muestra todos los ingredientes que se compró y plátano de seda con cuál de estos productos puede preparar un tortilla de brócoli manifestaron con el huevo, aceite y brócoli gracias chicos ustedes pueden preparar por ello deben observar como la profesora va a prepararlo.</p>	<p><b>Mario Emmanuel:</b>                      requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades en la preparación de alimentos.</p>	<p>Acudir a la tienda                      Huevos                      Aceite                      Ajos                      Brócoli                      Sal</p>
<p><b>Desarrollo:</b>                      La docente modela en colocar el brócoli en agua hirviendo, cuando tengamos cocido el brócoli escurrir dejamos a que enfríe. La docente modela como corta en trozo muy pequeños el brócoli, pelamos el ajo los troceamos. Se entrega a cierto grupo pedazos de brócoli para que realice la acción de cortar en trozos muy pequeños, otro grupo pela ajos y los troza en pequeños. Ponemos dos cucharadas de aceite en una sartén y doramos los ajos, a continuación añadimos el brócoli troceado y lo rehogamos, mientras la docente modela el batir los huevos en un bol y añadimos el brócoli y el pellizco de sal y lo mezclamos con los huevos cada estudiante imita la acción en batir los huevos con el brócoli y mezcla todo lo hicieron maravilloso chicos. Luego ponemos la cucharada de aceite en la misma sartén y cuando este caliente la docente añadir la mezcla de huevos dejamos que se cocine y volteamos para su cocción los estudiantes observan su preparación entonces tenemos listo para comer.                      En un papelote se presenta los ingredientes y los pasos que se siguieron para la preparación.                      400 gramos de brócoli                      4 huevos                      2 ó 3 cucharadas de ajo                      Un pellizco de sal                      3 cucharadas de aceite.</p>	<p><b>Rocío, Rosita</b>                      necesitan de apoyo individualizado para desarrollar las actividades en preparar platos sencillos</p>	<p>Sartén                      Cocina                      Olla                      Cuchillo                      Bol                      Servilleta                      Plato</p>
<p><b>Cierre:</b>                      ¿Que hemos aprendido hoy? ¿Cómo lo aprendí? ¿Con que lo aprendí? ¿Cómo se sintieron?</p>		<p>Recurso humano.                      Material real.</p>

**9. Evaluación:**

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Personal social</b>	Prepara tortilla de huevo con brócoli con autonomía. Prepara tortilla de huevo con brocoli con apoyo.									
<b>Comunicación</b>	Señala en imágenes la secuencia a seguir en la preparación de la tortilla. Expresa oralmente como preparar tortilla de brócoli.									
<b>Ciencia y ambiente</b>	Reconocen dos productos de su comunidad. Reconoce los ingredientes que se utilizaron en la tortilla con brócoli.									

**Leyenda: Evaluación cualitativa**

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

**Leyenda: Grupo de estudiantes:**

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

**10. Bibliografía:**

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 07

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 24 de Octubre del 2017  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : "Preparamos tortilla de huevo con broccoli"  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

La docente modela en lavar el Huevo, broccoli dejamos a que el agua corra y sobamos los productos hasta que queden limpios.

La docente modela en colocar el brócoli en agua hirviendo, los estudiantes observan y cuando tengamos cocido el brócoli escurrir dejamos a que enfríe. Luego la docente modela como corta en trozo muy pequeños el brócoli, pelamos el ajo los troceamos.

Luego pregunte quien pica el brócoli se ofreció Marilyn, en picar en trozos muy pequeños Pedro, José Luis y Frank partieron los huevos, Brayán Estefany, Mario, Rocío y Rosa baten mezclando todo hasta obtener una consistencia suave.

La docente modela el batir los huevos en un bol y añadimos el brócoli y el pellizco de sal y lo mezclamos con los huevos cada estudiante imita la acción en batir los huevos con el brócoli y mezcla todo, lo hicieron maravilloso chicos. Sazonamos con sal. Debo continuar practicando habilidades de autonomía en la preparación de alimentos de manera permanente.

Marilyn y Frank se ofrecen en pelar el ajo en trozos muy pequeños realizan la acción imitando a la docente. La docente coloca dos cucharadas de aceite en una sartén y doramos los ajos, a continuación añadimos el brócoli troceado y lo rehogamos,

Luego la docente modela en echar la cucharada de aceite en la misma sartén y cuando este caliente se añade la mezcla de huevos dejamos que se cocine y volteamos para su cocción. Ahora se invita a los estudiantes para preparar la tortilla Marilyn dice yo, se le entrega una porción de tortilla en donde echa a la sartén y voltear para ambos lados hasta su cocción muy bien Marilyn aplaudimos Pedro y Frank proceden a echar en la sartén la tortilla y lo fríen muy bien lo hicieron aplaudimos y el resto del estudiantes observan como sus compañeros preparan la tortilla de huevo con brócoli. Se sirve caliente para degustar. La docente pregunta ¿les gusto? Esta rico ¿Que hemos aprendido hoy? Marilyn, José Luis, Mario, Pedro, Frank en su lenguaje dicen tortilla huevo con broccoli asi es alumnos hemos preparado tortilla de huevo con broccoli.

En un papelote se presenta los ingredientes y los pasos que se siguieron para la preparación Mario, Rocío, Rosa y Estefany muestran la tarjeta siguiendo paso a paso de cómo se preparó la tortilla de huevo con brócoli.

### REFLEXIÓN CRÍTICA:

Que en las sesiones de aprendizaje estoy considerando los pasos del modelado lo cual permite en los estudiantes un mejor aprendizaje en la preparación de alimentos.



Participación activa de los estudiantes y muestran curiosidad por aprender cada plato que se prepara.

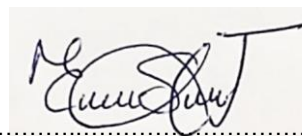
### INTERVENCIÓN:

Seguir despertando el interés por cada preparación de platos sencillos en los estudiantes.

Seguir fortaleciendo sus capacidades de autonomía en la preparación de alimentos teniendo en cuenta las estrategias del modelado.

### LEYENDA

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante

## SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos un rico puré de papa”.  
**2. Propósito de la sesión** : Desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.  
**3. Grado y sección** : 6to primaria  
**4. Fecha de ejecución** : 06 de noviembre  
**5. Duración** : De 8:30 a.m. – 10:30 a.m  
**6. Áreas** : Personal social, Comunicación, Ciencia y ambiente  
**7. Nombre del docente** : Edy Sanchez Jimenez  
**8. Programación de actividades :**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Inicio:</b>                      Nos colocamos en semicírculo, en el centro se coloca una mesa en donde la docente presenta los ingredientes traídos de casa por los estudiantes y docente, ¿Qué es? espera respuestas por los estudiantes la docente los motiva.                      ¿Qué hemos traído? Los estudiantes responderán                      Leche, papas, mantequilla, sal note que no todos los estudiantes reconocen los ingredientes ¿Qué haremos con estos productos? Comida, papa muy bien chicos la papa, leche y mantequilla son alimentos nutritivos por ello hoy día “prepararemos un rico puré de papa”                      Se muestra una papa y una cebolla con cuál de ellos podremos preparar un puré de papa.</p>	<p><b>Mario Emmanuel:</b>                      requiere de apoyo físico e individual para realizar las actividades en la preparación de alimentos.</p>	<p>Productos.</p>
<p><b>Desarrollo:</b>                      Nos dirigimos hacia la cocina llevando los ingredientes presentados en el aula todos los estudiantes se ubican, al contorno de la mesa, volvemos a recordar los ingredientes que utilizaremos en la preparación del puré de papas.                      Primer paso lavar las papas, la docente modela como lavar las papas y los estudiantes observan, luego cada estudiante lava una papa.                      Segundo paso La docente coloca en la cocina una olla con agua, dejamos que hierva, una vez que el agua hirvió la docente coloca las papas y lo haremos con cuidado, luego haremos que cada estudiante eche una papa a la olla que está en el fuego lo realizan con apoyo.                      Tercer paso dejamos para su cocción por 20 minutos.                      La docente presenta figuras de los ingredientes a utilizar en la preparación del puré de papas se coloca un papelote y se pegan las figuras de acuerdo a indicaciones de la docente.  <b>Ingredientes:</b>                      10 papas amarillas                      1 taza de leche.                      ¼ de cucharadita de sal.                      Mantequilla.  <b>Preparación</b>                      1-cocinar las papas en dos tazas de agua, por 20 minutos hasta que estén blandas.                      2-cuando las papas este un poco frías, pelarlas.</p>		<p>Mantequilla.                      Papa                      Leche                      Olla                      Prensador                      Tenedor                      Plato                      Cuchillo.                      Papelote                      Figuras de los                      alimentos                      Plumones                      Cinta</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>3-se derrite la mantequilla y se mezcla en la papa.  3-En un recipiente echar las papas, la sal, y la leche.  4-Mezclar y prensar hasta adquirir una consistencia suave.  5-Servir</p> <p>Una vez que hemos presentado los ingredientes con imágenes, veamos cómo va la cocción de las papas, con un cuchillo o tenedor pinchamos para ver si ya están las papas, dejamos a que se enfríen. Una vez que están fría las papas la docente modela como pelar las papas y lo colocamos en un plato, luego con un tenedor trituramos las papas, hasta que este suave, los estudiantes observan cada paso a seguir para triturar las papas.</p> <p>Ahora los estudiantes se lavan las manos para proceder a la preparación de alimentos. Se entrega a cada estudiante un plato, un tenedor y dos papas en donde va a pelarlas, para luego triturarlas hasta que tenga una consistencia suave.</p> <p>Después que cada estudiante trituro las papas, todas las papas prensadas la colocamos en un recipiente grande para proceder a echar la taza de leche, la mantequilla y sal mezclamos la docente modela el prensado de las papas hasta adquirir una consistencia suave.</p> <p>Queda listo parar servir.</p> <p>Se presenta un análisis de tarea para preparar el puré de papas.</p> <p>¿Que hicimos? Los estudiantes responderán hemos preparado un puré de papas  ¿Cómo lo hicimos? Los estudiantes responderán con papa, leche, mantequilla y sal. ¿Para qué lo hiciste? Para comer un rico puré de papa y disfrutarlo en compañía de mis compañeros..</p> <p>Se pregunta qué pasos hemos seguido.</p> <p>Primero hemos lavado las papas, colocamos una olla en la cocina para la cocción de las papas por 20 minutos.</p> <p>Pinchar con un cuchillo o tenedor para ver si ya están cocinadas las papas.</p> <p>Dejar enfriar para luego pelarlas.</p> <p>Triturarlas con un tenedor.</p> <p>Echar sal, mantequilla y la leche.</p> <p>Mezclar hasta obtener una consistencia suave.</p> <p>Conforme vamos diciendo cada paso a seguir pegamos en un lugar visible.</p>		
<p><b>Cierre:</b>  <b>Evaluación</b>  La evaluación es permanente y está presente durante todo el desarrollo de las actividades</p>		<p>Recurso humano.  Material real.</p>

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>comunicación</b>	Identifica algunos productos que hemos utilizado en preparar un puré de papa. Responde a preguntas sencillas con apoyo.									
<b>Personal social</b>	Prepara un rico puré de papa con autonomía. Prepara un rico puré de papa con apoyo.									
<b>Ciencia y ambiente</b>	Reconocen dos productos de su comunidad.									

#### Leyenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 08

<b>REGIÓN</b>	: Piura
<b>CEBE</b>	: "Heroica Villa"
<b>INVESTIGADOR</b>	: Edy Sánchez Jimenez
<b>FECHA</b>	: 06 de Noviembre del 2017
<b>HORA DE INICIO</b>	: 8:30 am
<b>HORA DE TÉRMINO</b>	: 10:00 am
<b>AULA</b>	: 6° Primaria
<b>ESTUDIANTES ASISTENTES</b>	: 05 (H) 04 (M)
<b>DISCAPACIDAD</b>	: Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.
<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b>	"Aprendamos a preparar platos sencillos"
<b>NOMBRE DE LA SESIÓN</b>	: "Preparamos un rico puré de papa"
<b>CATEGORÍA</b>	: Estrategias de Enseñanza
<b>SUB CATEGORÍA</b>	: Modelado –Análisis de Tareas
<b>HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES:</b>	Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

Nos colocamos en semicírculo, al contorno de la mesa, la docente presenta los ingredientes traídos de casa por los estudiantes y docente, ¿Qué es? Espera respuestas por los estudiantes la docente los motiva.

¿Qué hemos traído? Los estudiantes responderán. Leche, papas, mantequilla, sal pude darme cuenta que no todos los estudiantes reconocen los ingredientes ¿Qué haremos con estos productos? Comida, papa muy bien chicos la papa, leche y mantequilla son alimentos nutritivos por ello hoy día "prepararemos un rico puré de papa" Se muestra una papa y una cebolla con cuál de ellos podre preparar un puré de papa.

Nos dirigimos hacia la cocina llevando los ingredientes presentados en el aula todos los estudiantes se ubican, al contorno de la mesa, volvemos a recordar los ingredientes que utilizaremos en la preparación del puré de papas.

Primer paso lavar las papas, la docente modela como lavar las papas todos atentos los estudiantes observan, se coloca la papa lavada en la olla para su cocción, invitamos a cada estudiante a lavar una papa junto a ellos la docente sigue modelando el lavado de papa Marilyn, Pedro, Frank, Jose Luis, Brayan Rocio, Rosa, realizan el lavado de papa siguiendo el modelo Mario coje con una mano la papa y se le apoya para el lavado pero realiza la ccción muy bien.

Segundo paso hemos lavado la papa cada estudiante echa la papa en la oolla con agua y ponemos para su cocción.

Tercer paso dejamos para su cocción por 20 minutos.

La docente presenta figuras de los ingredientes a utilizar en la preparación del puré de papas se coloca un papelote y se pegan las figuras de acuerdo a indicaciones de la docente.

Preparación

- 1-cocinar las papas' en dos tazas de agua, por 20 minutos hasta que estén blandas.
- 2-cuando las papas este un poco frías, pelarlas.
- 3-se derrite la mantequilla y se mezcla en la papa.
- 3-En un recipiente echar las papas, la sal, y la leche.
- 4-Mezclar y prensar hasta adquirir una consistencia suave.
- 5-Servir

Una vez que hemos presentado los ingredientes con imágenes, veamos cómo va la cocción de las papas, con un cuchillo o tenedor pinchamos para ver si ya están las papas, dejamos a que se enfríen.

Una vez que están fría las papas **la docente modela como pelar las papas y lo colocamos en un plato, luego con un tenedor trituramos las papas, hasta que este suave, los estudiantes atentos observando cada paso a seguir para triturar las papas.**

Ahora los estudiantes se lavan las manos para proceder a la preparación de alimentos. Se entrega a cada estudiante un plato, un tenedor y dos papas en donde va a pelarlas, hemos pelado la papa que sigue Pedro dice trituramos con un tenedor hasta que tenga una consistencia suave frank, Marilyn, Jose Luis, y Brayan siguen el modelo de triturar la papa.

Después que cada estudiante trituro las papas, todas las papas prensadas la colocamos en un recipiente grande para proceder a echar la taza de leche, la mantequilla y sal mezclamos **la docente modela el prensado de las papas hasta adquirir una consistencia suave** se pide a los estudiantes a imitar el prensado de la papa Rocio, echa la leche por poquito, Mario prensa la papa, Rosa mezcla hasta obtener una consistencia mientras tanto Emmanuel se le coje de la mano se resistente pero igual se le hace que trabaje con apoyo el pure de papa quedo listo para server y degustar.

**Se presenta un análisis de tarea para preparar el puré de papas.**

¿Que hicimos? Los estudiantes responderán hemos preparado un puré de papas

¿Cómo lo hicimos? Pedro, Frank, Marilyn, Mario, Brayan y Jose Luis responden papa, leche, mantequilla y sal. Sin embargo Rocio, Rosa y Estefany manifiestan con gestos y señas. ¿les gusto? si esta rico el puré de papa disfrutemos en compañía de mis compañeros..

Se pregunta qué pasos hemos seguido.

Primero hemos lavado las papas, colocamos una olla en la cocina para la cocción de la papa por 20 minutos.

Pinchar con un cuchillo o tenedor para ver si ya están cocinadas las papas.

Dejar enfriar para luego pelarlas.

Triturarlas con un tenedor.

Echar sal, mantequilla y la leche.

Mezclar hasta obtener una consistencia suave.

Conforme vamos diciendo cada paso a seguir pegamos en un lugar visible.

#### **REFLEXIÓN CRÍTICA:**

La estrategia de enseñanza como el modelado los estudiantes son capaces de aprender partiendo de la observación.



Cada preparación que se han venido desarrollando los estudiantes se han mostrado motivados por aprender a preparar alimentos.

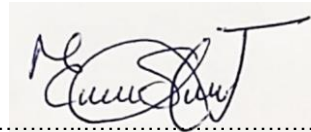
#### **INTERVENCIÓN:**

Fortalecer las capacidades de los estudiantes preparando alimentos sencillos de acuerdo a sus posibilidades y sean practicados en casa con el apoyo de los padres.

A lo largo de este Proyecto innovador los estudiantes han desarrollado habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos sándwiches y comidas.

#### **LEYENDA**

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante



MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p><b>Ingredientes:</b> 6 plátanos verdes de freír 4 cebollas medianas Aceite, Sal Queso.</p> <p><b>Preparación</b> Ponemos los plátanos a cocinar en agua hirviendo por 30 minutos o hasta que estén suaves. Trituramos o aplastamos los plátanos con un tenedor o con un machacador de papas. La consistencia debe ser suave pero con algunos trocitos pequeños, si los machaca demasiado la mezcla se vuelve pegajosa. Prepare un refrito o sofrito calentando el aceite a fuego medio, agregue la cebolla picada, los ajos machacados, sazónador, sal y pimienta. Cocine hasta que la cebolla esté blanda y transparente, Agregue la masa de plátano majado al refrito y cocine durante 10-12 minutos, revolviendo ocasionalmente. Pruebe y rectifique la sal. Esta listo para servir con queso fresco. ¿Que hemos preparado? Los estudiantes responden majado plátano. ¿Cómo lo hicimos? Los estudiantes responderán con plátano, aceite cebolla, y sal. ¿Para qué lo hemos preparado? Para comer</p>		
<p><b>Cierre:</b> <b>Evaluación :</b> ¿Qué hemos aprendido hoy? hoy día hemos aprendido a preparar un majado de plátano verde ¿Cómo lo aprendí? Cocinando el plátano, aplastando ¿Con que lo aprendí?</p>		Recurso humano. Material real.

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocio	Rosa	Jose Luis	Frank	Brayan	Luis David
<b>Comunicación</b>	Señala dos ingredientes que se usaron en la preparación de majado plátano verde con apoyo físico.	A	A	A			A	A	A	B
	Expresa paso a paso a seguir en la preparación del majado de plátano verde.	A	A				A	A	A	
<b>Personal social</b>	Prepara un majado de plátano verde con autonomía. Prepara un majado de plátano verde con apoyo.	A	A	A	B	B	A	A	A	
<b>Ciencia y ambiente</b>	Identifica los productos propios de su comunidad.	A	A	A	A	A	A	A	A	C
	Reconoce los ingredientes para preparar plátanos verdes.	A	AD	A			AD	AD		

**Leyenda: Evaluación cualitativa**

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

**Leyenda: Grupo de estudiantes:**

<b>Grupo</b>	<b>Nombres</b>
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayán
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

**10. Bibliografía:**

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 09

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 16 de Noviembre del 2017  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : "Preparamos majado de plátano verde"  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

Se muestra los productos que han traído de casa ¿Qué alimentos son? Que puedo preparar con los plátanos? Podré preparar una limonada Frank dice no Marilyn dice plátano muy bien.

Hoy día prepararemos un delicioso majado de plátano verde ¿Qué ingredientes voy a utilizar? Se entrega figuras de cada producto para la preparación del majado de plátano verde, y pegan en el papelote.

En cocina los estudiantes se colocan al contorno de La Mesa y en ella están los productos traídos de casa ¿Qué vamos a preparar hoy día? Marilyn dice majado de plátano, Estefany coge el plátano Frank dice plátano y con gesto lleva la mano hacia la boca diciendo comerlo Mario coge la cebolla demora en pronunciar la palabra cebolla pero el final dice cebolla, José Luis dice aceite muy bien han descrito los productos y que es lo que podemos preparar.

Ahora observen a la profesora quien modela primero nos lavamos las manos se coge el plátano y el cuchillo pasamos el cuchillo haciendo un línea en el plátano dejamos el cuchillo y con la mano empezamos a pelar el plátano y cortamos en trozos pequeños lo colocamos en una cacerola con agua y unas gotas de limón para que este blanco, ahora trabajamos con cada estudiante, se entrega la mitad del plátano, Marilyn realiza la acción siguiendo el modelo de la profesora se apoya cuando va a abrir el plátano y para hacer trozos, Mario se apoya para a pelar el plátano Frank coge el cuchillo con cuidado y pasa en el plátano pela el plátano solo y corta en trozos, José Luis se apoyó para pasar el cuchillo en el plátano, lo pela sin apoyo, y corta en trozos, Estefany pela con bastante apoyo, Rocío se realiza la acción se coge de la mano y con apoyo pela el plátano, no puede coger el cuchillo, Emmanuel le cojo la mano y coloco el plátano en ella y mano con mano pueda palpar y manipular, se le dice es un plátano, Rosita cogiéndole la mano para que pueda pelar el plátano Brayan realiza la acción de pelar el plátano con apoyo. Me di cuenta que para partir el plátano con el cuchillo falta dominio al usarlo por ello continuare practicando estrategias de modelado.

Ahora colocamos en una olla con agua los plátanos cortados en trozos y ponemos al fuego para su cocción dejamos que se cocinen los plátanos, vamos a picar la cebolla primero la docente modela con picar la cebolla los estudiantes observan, se va a entregar un trozo de cebolla a cada estudiante Marilyn pica la cebolla siguiendo el modelo de la profesora sin apoyo Frank realiza la acción en picar la cebolla paso a paso, José Luis demora en picar la cebolla pero lo hace bien, Estefany, Mario tiene dificultad en picar la cebolla porque presenta problema motor solo saca las telas de la cebolla con apoyo, Rocío saca la tela de la cebolla con apoyo, Emmanuel se coloca en la mano la cebolla y se trabaja mano sobre mano diciéndole esto es una cebolla muestra rechazo pero aun así se trabaja Brayan intentar picar la cebolla y tiene dificultad se apoya para el picado, Rosa se le dice que eche el aceite en una sartén, ahora vamos a ver con un tenedor y a pinchar los plátanos si ya están cocidos apagamos el fuego.

La docente modela como pelar un diente de ajos y majamos con el majador Marilyn imita a la profesora en pelar el ajo y majamos.

En una sartén vamos a colocar los ingredientes para refreír Mario hecha sal, Brayan coloca la cebolla picada, Estefany pone el ajo, Rosa echa el aceite y vamos a poner al fuego para que refreír movemos hasta que quede transparente, colocamos el plátano cocinado en el refrito la docente modela en como aplastamos el plátano, Mario, Rosa, Rocío, Estefany realizan la acción con apoyo, Marilyn, Frank, Brayan José Luis, ejecutan la acción sin apoyo, Emmanuel se coge de la mano para aplastar el plátano pero rechazo y no quiso trabajar en el aplastado, la docente termina de aplastar los plátanos hasta que se integren completamente y mezclamos en el refrito. El majado de plátano verde está listo para servir vamos a servir con queso.

A través de una secuencia de imagenes explican los pasos que se siguieron en la preparación del majado de plátano verde.

¿les gusto como preparar el majado de plátano verde? Los estudiantes responden si ¿Que hemos aprendido hoy? Marilyn dice plátano, Frank dice usando sus manos abrir el plátano el resto de estudiantes dicen con gestos y señas majado de plátano muy bien.

**REFLEXIÓN CRÍTICA:**

Me di cuenta que al partir el plátano les fue difícil a los estudiantes por ello se debe seguir practicando el uso del cuchillo, orientando a los padres que en casa junto a sus hijos deben preparar los alimentos y asignarles un tarea en cocina.


Continuar trabajando el modelado ya que los estudiantes aprende observando lo que ven en otra persona.

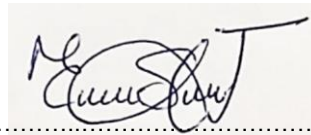
**INTERVENCIÓN:**

Se ha venido desarrollando la estrategia de enseñanza como el modelado el cual ha permitido desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes.

Los resultados fueron positivos en los estudiantes lo cual lo han demostrado en cada preparación que hemos trabajado en clase.

**LEYENDA**

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
Participante



MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<b>Cierre:</b> La docente preguntará a los estudiantes ¿Qué han aprendido hoy? ¿Cómo lo hicimos? ¿Les gustó el jugo de guayaba? La docente refuerza lo aprendido con apoyo de imágenes. La evaluación se dará en todo el proceso de la sesión con los indicadores jerarquizados.		

### 9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Mario	Marilyn	Estefany	Rocío	Rosa	José Luis	Frank	Bryan	Emmanuel
<b>Personal social</b>	Pica la guayaba siguiendo un modelo.	A	AD	A	B	A	AD	AD	A	B
	Prepara el jugo de guayaba con autonomía.	A	AD	A	A	B	AD	AD	AD	B
<b>Ciencia y ambiente</b>	Identifica los productos de su comunidad.	A	A	A	B	B	A	A	A	B
	Identifica materiales que deben ser manipulados con precaución.	A	A	A	B	B	A	A	A	B
<b>Comunicación</b>	Presta atención dando señales verbales y no verbales.	A	A	A	A	A	A	A	A	B

#### Leyenda: Evaluación cualitativa

<b>AD</b>	Logro destacado
<b>A</b>	Logro
<b>B</b>	Proceso
<b>C</b>	Inicio

#### Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
<b>A</b>	Marilyn, Frank, José Luis, Pedro, Brayan
<b>B</b>	Estefany, Rocío, Luis David, Rosa, Mario

### 10. Bibliografía:

- MINEDU (2015) - Diseño Curricular Nacional
- Guía de discapacidad severa
- Bandura y Gardner.

## DIARIO DE CAMPO N° 10

**REGIÓN** : Piura  
**CEBE** : "Heroica Villa"  
**INVESTIGADOR** : Edy Sánchez Jimenez  
**FECHA** : 13 de diciembre del 2018  
**HORA DE INICIO** : 8:30 am  
**HORA DE TÉRMINO** : 10:00 am  
**AULA** : 6° Primaria  
**ESTUDIANTES ASISTENTES** : 05 (H) 04 (M)  
**DISCAPACIDAD** : Multidiscapacidad, TEA, Discapacidad Física, Discapacidad auditiva, Síndrome Down.  
**NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**: "Aprendamos a preparar platos sencillos"  
**NOMBRE DE LA SESIÓN** : ""  
**CATEGORÍA** : Estrategias de Enseñanza  
**SUB CATEGORÍA** : Modelado –Análisis de Tareas  
**HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES**: Habilidades de autonomía en la preparación de alimentos.

### DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad llevando a los estudiantes al jardín del CEBE en donde se encuentra la planta de guayaba la docente dijo observen lo que hay en el jardín entonces les pregunte ¿Qué hay en el jardín? Frank dice planta nuevamente les pregunte ¿Qué planta es? Marilyn dice fruto, entonces le dije muy bien Marilyn es una planta que tiene mucha fruta nuevamente pregunte mostrando la guayaba ¿Cómo se llama esta fruta? Marilyn dice guayaba, Frank dice con gestos guayaba el resto de estudiantes solo dicen con señas, ahora presten atención la docente coge un palo y se muestra a los estudiantes y se les dice con ello vamos a cosechar el fruto que es la guayaba, el fruto va a caer **la docente modela como recoger el fruto me dirijo hacia el fruto caído que está en el suelo, entonces les dije a los estudiantes observen como voy a recoger la guayaba y presten atención a la acción que estoy haciendo asegurándome que todos me estén observando luego coloque la guayaba en la fuente entonces le dije a Frank, Marilyn, José Luis Estefany que observen donde cae la guayaba para recogerlo y colocarlo en la fuente en cambio Emmanuel Rocio necesito de apoyo físico para recoger la guayaba, estudiantes estaban felices recolectando la fruta imitando y siguiendo el modelo de la docente luego por cada guayaba que recogían los estudiantes se les dijo muy bien has hecho lo mismo que la docente has recogido la guayaba**

Luego nos dirigimos a la cocina con lo recolectado las guayabas la docente pregunta ¿Qué hemos recolectado? Marylin dice guayabas, Frank guayaba, Estefany guayaba, muy bien hemos recolectado guayabas la docente explica los beneficios de la guayaba por ello hay que comer ¿Qué podemos preparar con la guayaba? Marilyn dice jugo, Frank dice jugo, José Luis dice jugo, hay muchas o pocos guayabas Marilyn dice muchas guayabas muy bien la docente dice podre preparar una limonada o que puedo preparar con las guayabas José Luis dice jugo de guayaba así es hoy día prepararemos un jugo de guayaba.

La docente muestra una olla con agua y en ella Frank coloca canela y clavo de olor se pone al fuego para su cocción dejamos a que hierve el agua.

**La docente modela como lavar la guayaba les dice observen y presten atención voy a abrir el caño de agua, sobo la guayaba y lo coloco en una fuente, Marilyn, Frank, José Luis, Bryan, Estefany, Rocio, realizan el lavado de la guayaba siguiendo el modelo Mario, Emmanuel se les apoya en forma física y verbal para que manipulen y laven la guayaba la docente dice muy bien trabajaron el lavado de la guayaba.**

Entonces me coloque delante de los estudiantes diciéndoles miren lo que voy a realizar así pues logre la atención de ellos, **la docente modela como picar la guayaba y les dice observen cojo la guayaba con una de mis manos y en la otra mano cojo el cuchillo ahora procedo a picar con cuidado para no cortarme se les conversa, estoy picando la guayaba que luego lo realizaran ustedes, voy a sacar el punto negro a la guayaba luego partir por la mitad y empiezo a picar logrando a que los estudiantes se muestren atentos para observar las acciones de la preparación del jugo de guayaba. Ahora José Luis coge una guayaba y empieza a picar, siguiendo el modelo se pide a los estudiantes que piquen la guayaba Marilyn, Frank, Bryan, pican en trozos la guayaba siguiendo el modelo y lo realizan con bastante paciencia sin apoyo bajo supervisión aplaudimos han picado muy bien la docente los felicita. Colocamos lo picado en la olla para su cocción dejamos a que enfrié se muestra la licuadora la docente pregunta ¿Qué es? Marilyn responde licuadora muy bien es una licuadora y así se les dice a los estudiantes es una licuadora en ella vamos a licuar la guayaba, una vez que enfrió la docente coloca la guayaba cocinada en la licuadora **la docente modela el echar la guayaba cocinada en la licuadora y coloque una cucharada de azúcar, se le dice a José Luis que debe echar dos cucharadas de azúcar siguiendo el modelo la docente modela el prender la licuadora, Marilyn, prende la licuadora siguiendo el modelo José, Luis prende la licuadora usando otro botón y se le indico cual era el botón de prendido vuelve a prender la licuadora José Luis y sigue el modelo de la docente, Bryan prende la licuadora siguiendo el modelo de la docente** Frank no quiso tuvo miedo por ello que no quiso licuar, se le pidió a Marilyn quien se ofreció a licuar, entonces Marilyn recordó lo que hizo la profesora y**

apretó el botón de prendido de la licuadora y con la otra mano fue sosteniendo la tapa de la licuadora para evitar que se derrame el jugo de guayaba.

Mario y Estefany se les apoyo de manera verbal y física se acompañó observando y brindando indicaciones durante la preparación del jugo de guayaba.

La docente dice ahora degustaran del delicioso jugo de guayaba en donde se les sirve a cada estudiante un vaso de jugo todos los estudiantes dijeron esta rico y tomaron todo mientras que José Luis recibió el jugo de guayaba después de unos segundos me di cuenta que no terminaba de tomar el jugo y le pregunte ¿No te gusta el jugo de guayaba? me respondió moviendo la cabeza que no y la docente le dijo no lo tomes, se le dio a Estefany quien gustosamente lo recibió y se lo tomo.

La docente pregunta ¿Qué hemos aprendido hoy? Marilyn, Frank, José Luis, Estefany responde preparar un jugo de guayaba Mario, Bryan demora en responder pero dijo jugo de guayaba Rocio dice moviendo su cabeza Emmanuel solo miraba. La docente pregunta ¿Les gusto? Jose Luis, Frank, Estefany, Marilyn, Bryan, Mario responden si muy rico, Emmanuel solo mira, Rocio mueve su cabeza que es signo de agrado.

#### **REFLEXIÓN CRÍTICA:**

Cuando utilizo la estrategia del modelado me doy cuenta que los estudiantes prestan atención porque observan como la docente va a preparar los alimentos y luego ellos imitan según el modelo dado por la docente.



Se muestran felices cuando se les menciona vamos a la cocina ya saben que se preparar alimentos Continuar con el uso de las estrategias de enseñanza: Modelado ya que me permite mejorar la atención en mis estudiantes y también logros de aprendizajes en ellos.

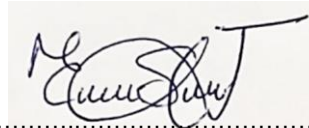
#### **INTERVENCIÓN:**

Continuar trabajando atreves de la estrategia del modelado en donde los estudiantes puedan desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos

Seguir utilizando la estrategia del modelado que me ayudaran a obtener mejores resultados con mis estudiantes y que ellos puedan desenvolverse en la vida.

#### **LEYENDA**

	Modelado
	Experiencia Directa



Edy Sánchez Jimenez  
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 "sí" 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	SÍ	NO	OBSERVACIÓN
1. ¿Su hijo (a) reconoce los ingredientes a utilizar en la preparación de alimentos imitando a un adulto?			
2. ¿Su hijo(a) prepara una naranjada siguiendo el modelo de un adulto?			
3. ¿Su hijo (a) prepara jugo siguiendo un modelo?			
4. ¿Su hijo(a) prepara sándwiches imitando las acciones de una adulta?			
5. ¿Su hijo (a) prepara tortilla de huevo siguiendo una secuencia de imágenes?			
6. ¿Su hijo(a) lava los alimentos antes de prepararlos siguiendo una secuencia de acciones?			
7. ¿Su hijo (a) prepara limonada siguiendo una secuencia de imágenes?			
8. ¿Su hijo (a) prepara platos sencillos siguiendo paso a paso la secuencia de imágenes?			
9. ¿Considera usted que la nueva propuesta pedagógica le ha permitido desarrollar a sus hijo (a) habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos?			

## Matriz de consistencia

**Título:** Modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del aula de sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” - UGEL Piura - Región Piura

**Participante investigador:** Edy, Sánchez Jimenez

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Qué estrategias de enseñanza debo aplicar para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” del distrito de Catacaos, Región Piura, UGEL Piura?.	<p><b>Objetivo General:</b> Mejorar la práctica pedagógica a partir de la aplicación de estrategias de enseñanza para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en los estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” distrito Catacaos UGEL Piura Región- Piura.</p> <p><b>Objetivo específico 1:</b> Planificar sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” UGEL Piura Región- Piura.</p>	<p><b>Hipótesis de acción 1.</b> La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” UGEL Piura Región- Piura.</p> <p><b>Hipótesis de acción 2.</b> La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Heroica Villa” UGEL Piura Región- Piura.</p>	<p>Estrategias de enseñanza</p> <p><b>Sub categorías:</b> a. El modelado - El aprendizaje por observación el estudiante aprende mejor imitando lo que ve. b. Análisis de tareas - Facilita secuenciar los aprendizajes, se basa en la observaciones el procedimiento que el estudiante utiliza para la realización de la tarea.</p>	Investigación Cualitativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diarios de campo</li> <li>- Encuesta a padres de familia.</li> </ul>

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	<p><b>Objetivo específico 2:</b> Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos, en estudiantes con multidiscapacidad de 6to de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa " UGEL Piura Región- Piura, 2016 -2018</p> <p><b>Objetivo específico 3:</b> Ejecutar sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa " UGEL Piura Región- Piura.</p>	<p><b>Hipótesis de acción 3.</b> La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos en estudiantes con multidiscapacidad de 6° grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Heroica Villa " UGEL Piura Región- Piura.</p>			