

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



ESTRATEGIAS DE MODELADO Y EXPERIENCIA DIRECTA PARA
DESARROLLAR HABILIDADES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN
ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DEL QUINTO
GRADO DE PRIMARIA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL
“CARLOS A. MANNUCCI” - UGEL 03 NOROESTE - DISTRITO TRUJILLO -
REGIÓN LA LIBERTAD

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

BRINGAS VÁSQUEZ, Yovany Yenny

Lima – Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Agradezco al Ministerio de Educación, al personal docente y administrativo del Instituto Pedagógico Nacional Monterrico por darme la oportunidad de participar en este Programa de Segunda Especialización por brindarnos todos los conocimientos que refleja en la mejora de la práctica pedagógica, a la señora promotora María Cecilia Salaverry Mannucci y a la señora directora María De Lourdes Elera Mantilla, por confiar en mí, dándome la oportunidad de trabajar en el Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci”.

Dedico a Dios eterno por darme la vida, salud, por guiarme hacia el camino de cumplir una de mis metas, con todo cariño a mi esposo y mis dos hijos, ya que son motor y motivo de superación, pero en especial a mi pequeño hijo que, gracias a él, aprendí a tener paciencia ser perseverante y amar a las personas con necesidades educativas especiales, y me incentivo a culminar esta segunda especialización en diversidad e inclusión educativa.

Índice

Introducción	1
1. Fundamentación y justificación del problema	3
1.1 Diagnóstico: Caracterización de la práctica en el escenario de la investigación	3
1.1.1 Fortalezas y debilidades.	4
1.1.2 Análisis categorial- análisis textual.	6
1.2 Planteamiento del problema.....	10
1.2.1 Justificación.	10
2. Sustento teórico.....	12
2.1 En relación al estudiante	12
2.1.1 Discapacidad intelectual.	12
2.1.1.1 Discapacidad intelectual moderada	13
2.1.1.2 Síndrome de Down.	13
2.1.2 Trastorno espectro autista.	14
2.1.3 Habilidades.	14
2.2 En relación a la problemática	16
2.2.1 Estrategias de enseñanza.....	16
2.2.2 Modelado.	16
2.2.3 Experiencia directa	18
2.3 En relación a la propuesta pedagógica	18
2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad.	19
2.3.1.1 Enfoque inclusivo.....	19
2.3.1.2 Enfoque de derechos.....	19
2.3.1.3 Enfoque intercultural.	20
2.3.1.4 Enfoque de género.	20
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica	20
2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social de Albert Bandura	20
2.3.2.2 La teoría por descubrimiento por Bruner.	21
2.3.2.3 Planificación.....	22
2.3.2.4 Implementación.....	22
2.3.2.5 Ejecución.	22

Apéndices

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

Índice de figuras

<i>Figura 1.</i> Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica	9
<i>Figura 2.</i> Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.....	24

Introducción

La presente investigación se realizó para optar el título de segunda especialidad en el programa de certificación progresiva en diversidad e inclusión educativa de estudiantes con discapacidad, para ellos se ha elaborado una propuesta pedagógica innovadora a través de la aplicación de estrategias de enseñanza del modelado y experiencia directa en los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno del espectro autista, permitiéndoles desarrollar habilidades en la preparación de alimentos sencillos, bajo la teoría del aprendizaje social de Bandura, que sostiene que la imitación y la observación es el fundamento de todo aprendizaje.

La razón que motivó a elegir este tema es por falta de conocimiento de estrategias de enseñanza y los inadecuados procesos pedagógicos desarrollados en la planificación, implementación y ejecución de las sesiones de aprendizaje, las mismas que carecían de sustento teórico para lograr avances significativos en las habilidades de alimentación.

La metodología que se utilizó corresponde a la investigación cualitativa, bajo el diseño de investigación acción en sus tres fases: Deconstrucción, Reconstrucción y Evaluación, utilizando como instrumento el diario de campo que permitió reflexionar, reconocer las fortalezas y debilidades de la práctica pedagógica.

Teniendo como objetivo mejorar la práctica pedagógica en el aula, ejecutando las sesiones de aprendizaje, empleando estrategias y materiales concretos que promuevan el fortalecimiento de las habilidades de alimentación, mediante la formulación de hipótesis que se desarrollaron en los tres campos de acción en la planificación, implementación y ejecución, mejorando así la práctica pedagógica con los estudiantes con discapacidad.

La presente investigación está estructurada en seis capítulos, los mismos que son detallados a continuación: En el primer capítulo se aborda la caracterización de la práctica pedagógica describiendo el proceso de deconstrucción que fueron realizados después de analizar los diarios de campo y reconocer las fortalezas y debilidades y de reconocer las recurrencias en las

categorías y subcategorías, plasmándolas en el mapa de la deconstrucción; para finalizar en la justificación y formulación del problema de investigación.

En el segundo capítulo se redacta el marco teórico, donde se explica los fundamentos teóricos de la propuesta pedagógica con relación al estudiante, al problema de investigación, a la propuesta pedagógica tomando en cuenta el modelo social de la discapacidad así como los enfoques inclusivo, de derechos, intercultural y de género, finalizando con la descripción de la propuesta en la planificación, implementación y ejecución.

En el tercer capítulo se precisa la metodología de la investigación que se utilizó para dar respuesta al problema planteado, en sus tres fases: deconstrucción, reconstrucción y evaluación, los objetivos e hipótesis de la investigación, los beneficiarios del cambio y los instrumentos como el diario de campo y la encuesta.

En el cuarto capítulo se describe el plan de acción con sus matrices de acción y de evaluación, planteando actividades de acción, indicadores de proceso, fuentes de verificación e instrumentos.

En el quinto capítulo se desarrolla la discusión de resultados a través del procesamiento de la información y análisis de la matriz de triangulación por parte del docente investigador, la acompañante pedagógica y los padres de familia.

En el sexto capítulo se desarrolla la difusión de los resultados en donde se evidencia la reflexión del antes y después de la práctica pedagógica, teniendo en cuenta el análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje, el análisis de la implementación de recursos y materiales y la ejecución de la práctica pedagógica. Se presenta las lecciones aprendidas, conclusiones, referencias y apéndices

Finalmente es de interés que la presente investigación sea un aporte a la comunidad educativa y a la modalidad de educación básica especial de la región La Libertad, por ello presento la investigación para que puedan tener acceso y tomarla como referencia para posteriores investigaciones.

1. Fundamentación y justificación del problema

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

La práctica pedagógica se desarrolla dentro de una de las ciudades más importantes del Perú, Trujillo ubicado en la región costera de La Libertad, que está situada en la parte noroeste del país, colindando con el océano Pacífico por el oeste. Esta región ofrece a los pobladores hermosos valles, arquitectura colonial, gran parte de historia y hermosos lugares turísticos, deportivos y de aventura. Es así que Trujillo se establece como una ciudad accesible, explorable y agradable a todos cuantos la visitan, su plazas, sus calles, su comida, su gente la hacen única e inolvidable.

En este contexto, se ubica el Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” perteneciente a la UGEL 03 de Trujillo Nor Oeste está, ubicada en la calle Elvira García y García 684, urbanización Las Quintanas, distrito de Trujillo, provincia Trujillo, que fue creado por la señora Ana Rosa Alegría Martín y expedido con Resolución Directoral N° 6695 el 24 de Abril de 1961 en convenio de plazas con la UGEL 03 Trujillo Nor Oeste, entidad dependiente del Ministerio de Educación. Atiende en su mayoría a estudiantes con discapacidad intelectual moderada y severa, estudiantes con Parálisis Cerebral, síndrome de Down y con Trastornos del Espectro Autista.

En cuanto a su infraestructura, presenta una construcción de material noble, con un área extendida de 500 metros cuadrados, su amplio terreno permite la distribución de los siguientes ambientes de trabajo: nueve aulas amplias bien distribuidas, siete de ellas para el nivel primaria y dos para el nivel inicial, asimismo un ambiente para la coordinación del servicio a la inclusión educativa, un ambiente especial de psicomotricidad, dos ambientes que funcionan como servicios higiénicos para los estudiantes, un comedor, ambientes para el desarrollo de las actividades funcionales de dormitorio, cocina y lavandería, un amplio auditorio, un espacio para el área de fútbol y otros deportes, dos amplios patios y un jardín.

Cuenta con personal administrativo y con personal docente nombrado y contratado para la atención a las necesidades o demandas de los estudiantes, asimismo brinda los servicios de terapia física y el Servicio de Apoyo y Asesoramiento a las Necesidades Educativas Especiales.

El aula donde se llevó a cabo el proyecto de investigación es el aula de 5to Grado del nivel Primaria, la misma que está conformada por diez estudiantes cuyas edades fluctuaban entre los 12 y 16 años, de los cuales, seis son varones y cuatro son mujeres, presentando el diagnóstico de trastorno del espectro autista y discapacidad intelectual asociado a síndrome de Down, generalmente los padres de familia de estos estudiantes son de nivel económico medio, que en el transcurso de estos años han sido atendidos a través de las diversas actividades programadas en la institución en sus dos niveles que atiende, inicial y primaria. En el aula tengo cuatro estudiantes becados.

Este grupo de estudiantes se caracteriza por falta de habilidades en cuanto a la preparación de alimentación, hace dos años los padres no participaban o eran un poco indiferente al tema educativo, sin embargo cuando comenzamos y conversamos con los padres de familia acerca de la propuesta pedagógica, les intereso y los padres de familia participaron y apoyaron reforzando a sus hijos.

1.1.1 Fortalezas y debilidades. Conocer las fortalezas y debilidades de la práctica pedagógica a través de la reflexión crítica ha permitido mejorar la enseñanza-aprendizaje de los estudiantes del quinto grado de primaria. Todo ello se manifiesta en la posibilidad de aplicar las estrategias de enseñanza que respondan a las características y necesidades de los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno del espectro autista en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos sencillos.

La deconstrucción de la práctica es una reflexión y como producto es el conocimiento profundo y la comprensión del objeto de estudio teniendo en cuenta el fundamento teórico, su saber pedagógico en relación con el diario accionar, es decir la transformación, todo ello es factible cuando se reconstruye para llegar a la reconstrucción integral. (Restrepo 2010. pág. 43)

Con respecto a la práctica antes de iniciar el trabajo de investigación, tenía limitado conocimiento sobre los términos de imitación, experiencias vivenciales, también la práctica pedagógica era pasiva, tenía a los estudiantes mayor tiempo en el aula, la estructura de una clase bajo este enfoque conductista que era condicionado y menos aún no había relación entre la teoría y la práctica para llegar a un proceso de reflexión de la misma.

Entre las fortalezas que se identificaron durante el desarrollo de la práctica pedagógica era que siempre utilizaba material variado y real, necesario para trabajar con los estudiantes las actividades del hogar y preparado de alimentos sencillos. Así se puede evidenciar en el siguiente diario de campo “Se come con pan, ninguno de los estudiantes me contesto, sin embargo Ana Lucia hizo el gesto de comer, les mostré los Hot dog y les dije hoy prepararemos pan con Hot dog ¿Quién desea? ¿Sabes cómo preparar el pan con Hot dog” (Diario de campo N°2, 28 de octubre del 2016)

Otra fortaleza que se destaca es el empleo de PECS (Sistema de Comunicación por intercambio de imágenes), con respecto a esta acción en la actividad realizada los estudiantes empezaron a observar la imagen que presentaba, los motivaba a realizar alguna actividad teniendo en cuenta sus necesidades y características “Fabrizio se puso inquieto, se quería bajar el pantalón, le mostré los PECS y con mi ayuda busco la imagen de baño, entonces me di cuenta que quería ir al baño, le di permiso”(Diario de campo N°2, 28 de octubre del 2016).

Entre la debilidad que se encontró son las estrategias de enseñanza empleadas en las sesiones de aprendizaje a través de la imitación, se realizaba de manera rápida y no tan pausada como lo requieren algunos estudiantes y sin realizar algún proceso, “les dije que observen cómo se hacia el sándwich con palta, que era fácil de hacer, así que lo realice yo pero siento que realicé la preparación del pan con palta de manera muy rápida y no tan pausada ya que Daniela dijo nose,nose ...”(Diario de campo N° 1, 26 de setiembre del 2016).

Otra de las debilidades que los diarios de campo permitieron apreciar se encuentran las estrategias de enseñanza no están siendo conducidas de manera permanente con actividades vivenciales, pues lo hago a veces, de manera simple, ya que necesitaron ser mejor direccionadas hacia el logro de

aprendizajes significativos para la vida diaria, pues a veces realizaba la actividad sin secuencias o sin planificarla en la sesión de aprendizaje. “Luego les invite un pedazo de Hot dog a cada uno de los estudiantes Fernando quería comer más, Ana Lucia hizo un gesto de que no le gustó mucho, Fabritzio lo toco, olio, pero no lo comió” (Diario de campo N°2, 28 de octubre del 2016).

1.1.2 Análisis categorial- análisis textual. Haciendo un análisis de los diarios de campo, en el que se ha relatado las recurrencias encontradas en las sesiones de aprendizaje, se ha procedido a realizar el análisis categorial de los aspectos recurrentes en cada registro de diario de campo, así como el análisis textual de las categorías las fortalezas y debilidades, así como las teorías implícitas que han estado sustentando esta práctica pedagógica que se ha podido reconocer las siguientes categorías:

En la categoría de estrategias de enseñanza se ha podido encontrar como subcategorías imitación y actividades vivenciales, estas estrategias de enseñanza son instrumentos de los que se vale el docente para contribuir a la implementación y el desarrollo de las competencias de los estudiantes. Con una secuencia didáctica que incluye inicio, desarrollo, cierre, es conveniente utilizar estrategias de forma permanente tomando en cuenta las competencias específicas.

El autor define las estrategias de enseñanza como el conjunto de decisiones que toma el docente para orientar la enseñanza con el fin de promover el aprendizaje de sus alumnos. “Se trata de orientaciones generales acerca de cómo enseñar un contenido disciplinar considerando qué queremos que nuestros alumnos comprendan, por qué y para qué”. (Anijovich y Mora, 2009, p.4)

Las estrategias de enseñanza al aplicarlas de manera perseverante, pueden ayudar a lograr los mismos objetivos educativos en los estudiantes regulares como en los estudiantes con habilidades diferentes, siempre respetando las necesidades, características del estudiante en su ritmo y estilo de aprendizaje.

Los educadores pueden promover estrategias de enseñanza en educación especial usando las fortalezas e intereses del estudiante para ayudar a superar los obstáculos y así puedan aprender y comprender lo que realizan; estas estrategias han servido como guía en la práctica pedagógica y en ocasiones

han sido reajustadas para beneficio de los estudiantes y así brindar una educación de calidad.

La sub categoría imitación refiere el autor que los comportamientos se adquieren observando, ya había señalado que algunas de las respuestas producidas en lo social son transitorias, mientras que las imitativas permanecen como un cambio relativamente permanente. (Arriaga, 2006, p.91)

Relacionar con la práctica pedagógica, la imitación es básica en el trabajo con estudiantes de este tipo, pues registra en pasos un proceso de simple a lo complejo y esto ayudó en el trabajo realizado en actividades educativas como se registra en los diarios de campo.

La sub categoría actividades vivenciales, el autor define como: “El aprendizaje vivencial es un proceso a través del cual los individuos construyen su propio conocimiento, adquieren habilidades y realizan sus valores directamente desde la experiencia”. (Association of Experimental education, 1995)

Desde la experiencia en el aula, realice tareas de la vida diaria planteando en las sesiones de aprendizaje actividades vivenciales, ya que considero de suma importancia permitir la exploración y la construcción de los aprendizajes aprendiendo ,haciendo ,el estudiante es artífice de su aprendizaje mediante los sentidos.

La teoría que enmarcaba la práctica pedagógica en la deconstrucción fue el conductismo de Skinner, donde equivocadamente, creía que el estudiante es un ser pasivo que no interviene, en el aprendizaje y que se trabajaba bajo el condicionamiento, muchas veces con el tono de voz elevado. Por ello después de hacer un análisis puedo deducir que la teoría implícita que respaldaba la práctica pedagógica anterior estaba basada en el conductismo, como comparto la siguiente cita textual:

El conductismo considera al estudiante como una tabla rasa que no aporta nada al proceso, y que depende para aprender de los estímulos que reciba del exterior. Tiene por lo tanto un papel pasivo, espera que el profesor le de la información y le indique las tareas que debe realizar. No se tienen en cuenta las diferencias individuales de los estudiantes. Se ve al alumno como un sujeto cuyo desempeño y aprendizaje escolar pueden ser arreglados desde el exterior. (Alba, 2015).

Así, los diarios de campo, me han servido para realizar la deconstrucción de la práctica pedagógica apreciando el desempeño, la que lamentablemente lo hacía de manera inadecuada, cayendo en una monotonía pedagógica específicamente en cuanto a las estrategias de enseñanza con los estudiantes con síndrome de Down y trastorno espectro autista, practicando una enseñanza conductista que su principal exponente Frederic Skinner quien hace hincapié en una concepción del individuo como organismo que se adapta al medio por los estímulos que recibe, así también en su teoría la enseñanza se plantea como un programa de condicionamiento que modifican las conductas del estudiante.

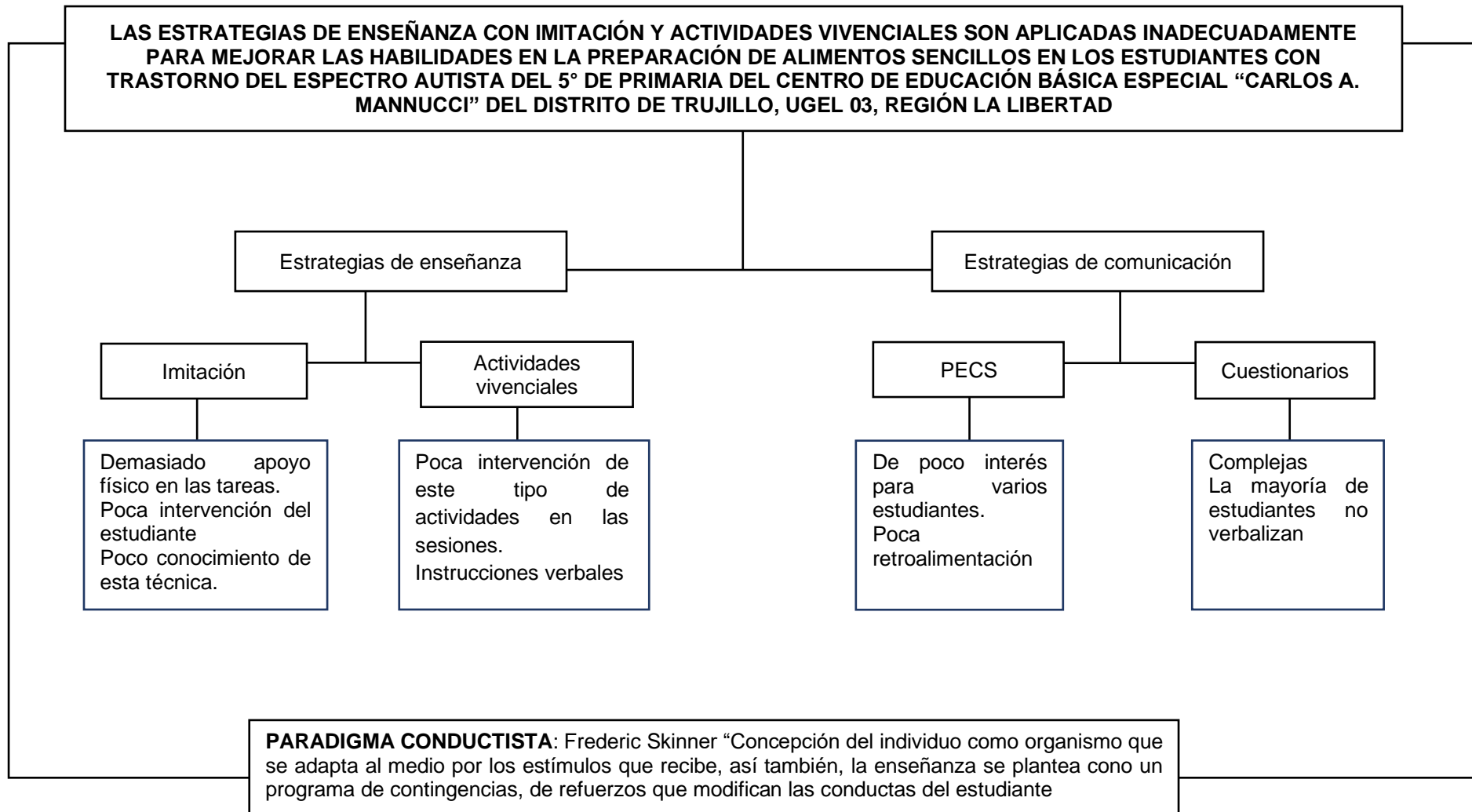


Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica

1.2 Planteamiento del problema

Como proceso de reflexión exhaustiva sobre la práctica pedagógica a través de la revisión de los diarios de campo se evidenció las dificultades que se presentaban durante la ejecución de las sesiones de aprendizaje diaria al aplicar inadecuadamente las estrategias de enseñanza en los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista y se toma por decisión revertir esta debilidad que tuvo mayor recurrencia que es, la inadecuada aplicación de estrategias de enseñanza en las sesiones de aprendizaje para mejorar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno del espectro autista del quinto grado de primaria.

Después de haber reflexionado y analizado la práctica pedagógica mediante los diarios reflexivos, identificado debilidades y potencialidades, y considerando la necesidad de mejorar en la aplicación de las estrategias de enseñanza, alternativa buscando la renovación de la práctica pedagógica, y en consecuencia la mejora de aprendizajes en los estudiantes, es que formulo la siguiente interrogante:

¿Cómo debo aplicar estrategias de modelado y experiencias directas en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci, UGEL 03 Trujillo Noroeste – Trujillo - La Libertad?

1.2.1 Justificación. El presente trabajo de investigación surgió de la necesidad de mejorar la práctica pedagógica que venía realizando en la aplicación de estrategias de enseñanza, con estudiantes con discapacidad, llegué a esta determinación porque gracias a los estudios en el programa de la segunda especialidad y a las orientaciones para realizar los diarios de campo pude darme cuenta de las debilidades que realizaba usando patrones rutinarios que facilitaban mínimamente el desarrollo de las habilidades de preparación de alimentos sencillos con los estudiantes, por lo que se convirtió en un aspecto de preocupación respecto al desempeño pedagógico, determinando replantearla en base a las teorías del aprendizaje social del modelado y

experiencias directas, con estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista.

Es conveniente porque ayudo a los estudiantes con discapacidad intelectual trastorno espectro autista lograr y fortalecer habilidades de autonomía en la preparación de alimentos para promover el aprendizaje significativo funcional en los estudiantes y así favorezca su inclusión familiar.

El replanteamiento de las estrategias para el desarrollo de las habilidades en la preparación de alimentos sencillos que se decidido proponer se relacionarían más con las características y necesidades de los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista, que necesitan ser independientes, ser autónomos en la vida diaria e interactuar en la escuela, en su familia y en la sociedad, este estudio favorecería no solo en la práctica pedagógica, sino también a los estudiantes en el desarrollo de sus habilidades en la preparación de alimentos sencillos, lo que por su discapacidad se les hace una necesidad de aprendizaje.

A nivel profesional es una necesidad implementarnos con estrategias de enseñanza, para así mejorar la práctica pedagógica. Por lo tanto, dicha investigación es conveniente y viable no solo por buscar optimizar la práctica pedagógica sino también, por mejorar la calidad de vida de los estudiantes a través de estrategias de enseñanza como propuesta innovadora y de beneficio para todos.

2. Sustento teórico

La base relacionada a este tema son las habilidades en la preparación de alimentos sencillos en fomentar la capacidad para conseguir que los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista puedan llevar una vida plena desenvolviéndose con autonomía en el hogar, comunidad y sociedad, la cual me impulsa a realizar esta investigación para que en el futuro pueda servir como apoyo a aquellos docentes que tienen una problemática similar a este objeto de estudio.

2.1 En relación al estudiante

Este trabajo de investigación se realiza considerando a los estudiantes del quinto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A: Mannucci” quienes oscilan entre los 12 a 16 años de edad, de los cuales seis son varones y cuatro son mujeres haciendo un total de diez estudiantes. Los estudiantes que atienden presentan discapacidad intelectual y síndrome de Down y otros trastornos del espectro autista. Considerando esto, refiero que los estudiantes tienen características de movimientos estereotipados, carecen de lenguaje verbal, alteración en la motricidad fina, suelen distraerse y auto agredirse en algún caso, pero que suelen acatar órdenes. Entre sus necesidades de aprendizaje básicas se encuentran la falta de habilidades en la preparación de alimentos y de rutinas de la vida diaria .

2.1.1 Discapacidad intelectual. “La discapacidad intelectual se caracteriza por limitaciones significativas tanto en funcionamiento intelectual como en conducta adaptativa tal y como se ha manifestado en habilidades adaptativas conceptuales, sociales y prácticas” (Schalock, 2010, citado por Pérez, 2010, p. 3). Según el autor “la discapacidad intelectual está caracterizada por limitaciones significativas tanto en el funcionamiento intelectual como en la conducta adaptativa, expresada en habilidades adaptativas conceptuales, sociales y prácticas. Esta discapacidad se manifiesta durante el periodo de desarrollo, antes de los 18 años”. (Luckasson y Cols.2002 citado por MINEDU, 2007, p. 9).

Los autores mencionados anteriormente, refieren que la discapacidad intelectual indica una limitación significativa en su desarrollo a nivel cognitivo.

En la relación con la práctica ha permitido conocer el desarrollo evolutivo del estudiante de primaria, su estilo y ritmo de aprendizaje.

2.1.1.1 Discapacidad intelectual moderada

Las habilidades para la comunicación se desarrollan con mayor lentitud y tienden a aislarse desde los primeros años escolares. Aunque, en general, los logros académicos se limitan al nivel elemental medio, la educación personalizada puede ayudarlos a desarrollar ciertas habilidades. Son personas que necesitarán un grado relativamente alto de supervisión. Pueden llegar a ser competentes en tareas ocupacionales en medios protegidos” (Gómez, 2008, p. 418).

Según el autor nos refiere que los estudiantes con discapacidad moderada tienen una disminución a nivel intelectual, manifestando un retraso en el lenguaje y en la ejecución de actividades funcionales requiriendo en todo momento del apoyo de un adulto. Según la experiencia en el aula, los estudiantes muestran dificultad en la comunicación oral, así como lentitud en realizar actividades de una orden, pero al recibir apoyo de un adulto logran mayores éxitos.

2.1.1.2 Síndrome de Down. 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 (trisomía del par 21), caracterizado por la presencia de un grado variable de retraso mental y unos rasgos físicos peculiares que le dan un aspecto reconocible. Corretger et al (2005,p 3)

El síndrome de Down, es una tipología que tiene un cromosoma más, por eso se le conoce como trisomía 21 está asociado a discapacidad intelectual que puede ser leve, moderada o severa, y presentan características típicas (rasgos físicos, bajo tono muscular, retardo en el lenguaje).los estudiantes con estas características, desarrollan un ritmo de aprendizaje lento. Aprenden en base a exploración y vivencia, en forma concreta y sobre todo observando el proceso de enseñanza- aprendizaje.

Dentro del aula el trabajo con estudiantes con síndrome de Down es dinámico por su conducta expresiva y afectiva. Es importante mencionar que el estudiante que tiene esta tipología es cariñoso, presto a servir o ayudar a

sus compañeros, tienen conductas de expresión de afecto como también tienden a ser tercos y caprichosos, en cuanto a su alimentación comen de todo, hay estudiantes que se debe trabajar refuerzo de como sentarse y portarse en la mesa durante, esta actividad muchos de los estudiantes ejecutan órdenes y cooperan , otro de los estudiantes siempre se debe trabajar con apoyo físico indicándole lo que debe realizar. El trabajo en aula ha sido muy enriquecedor con ellos, puesto que se han convertido en el mejor ayudante y explorador a través de las actividades de la vida diaria.

2.1.2 Trastorno espectro autista. Es un trastorno del aprendizaje social y comunicativo que casi siempre “se acompaña de otras diferencias debido a causas médicas múltiples que puede aparecer en cualquier familia y nivel social, que se mantiene a lo largo de la vida y del que se puede mejorar mucho con la educación y el tratamiento especializado”. (Castañedo, 2001, p. 145).

Los estudiantes que tienen esta condición de vida, tienen dificultades en la socialización, lo cual es importante el conocimiento de la parte externa como la sociedad como poder tratarlos, interactuar con sus pares, de igual manera, poder orientar el aprendizaje en forma individual y grupal con apoyo de la familia, para que así puedan vencer las barreras.

Así mismo los estudiantes con trastorno del espectro autista del aula, del cual estoy a cargo, no tienen lenguaje oral pero entienden lo que se les dice, se comunican mediante intercambio de imágenes, claro que no todos trabajan de esa manera, algunos se tiene que realizar gestos, tratando siempre que te mire a los ojos. En cuanto a su conducta, presentan conductas repetitivas, ecolalias y en algunas ocasiones hasta agresivas sobre todo cuando se altera la rutina establecida y no se les ha anticipado el cambio de actividad.

En cuanto a su alimentación son selectivos, siempre quieren comer lo mismo y se resisten a comer alimentos variados, sin embargo con un refuerzo positivo muchos de estos estudiantes logran comer el alimento presentado. En la parte de la socialización, casi no interactúan con sus compañeros de aula y son un poco tolerantes a las muestras de afecto.

2.1.3 Habilidades. Considera las habilidades sociales constituyen un conjunto variado de conductas cuya meta final es la integración del estudiante en la comunidad. Por ello, es necesario desarrollar las distintas habilidades con

el propósito de incrementar la independencia social y la adaptación al medio. Ministerio de Educación 2010 p.7)

“...el conjunto de comportamientos aprendidos y adquiridos” (Michelson, 1987 citado por Valles & Valles, 1986, p.28),

Los autores anteriormente mencionados refieren que la habilidad son comportamientos, conductas aprendidas y adquiridas. Las habilidades en la preparación de alimentos sencillos es un proceso progresivo que se va adquiriendo con el paso del tiempo y le permite a la persona aprender y entender la importancia de ayudar en las tareas de la casa, como enfrentar la vida de manera más independiente y no depender de nadie a la hora que desee comer y así pueda prepararse un sándwich sencillo para que pueda calmar su hambre.

Antes los estudiantes no realizaban actividades solos, durante la sesión de clase siempre estaban parándose, corriendo de una manera muy intranquila, en las actividades funcionales siempre necesitaban mucho apoyo físico ya que no podían ser independientes en prepararse un sándwich simple ya que no tenían una adecuada coordinación motora fina ,no habían desarrollado la habilidad de cortar, untar, cortar en tajadas, aplastar, freír , deshilar, picar etc ,no les había brindado la oportunidad de participar en las actividades de cocina por temor a que se vayan a cortar con un cuchillo, o quemarse en freírse un huevo, aunque algunos de los estudiantes reconocían los materiales como el cuchillo, el fuego al prender la cocina no le permitía usarlo, ya que muchos de ellos no tienen miedo al peligro ,otros estudiantes reconocían los utensilios mediante imágenes y cuatro estudiantes en material real.

Ahora los estudiantes han desarrollado habilidades de autonomía en prepararse sándwich simples a los más complejo ,como un pan con jamonada hasta un sándwich triple , adquiriendo las habilidades de cortar, untar, colocar el pan, picar aceituna, aplastar y cortar por la mitad la palta, cortar en tajadas el queso, deshilar pollo, cortar la corteza del pan de molde, echar mayonesa etc. mediante una secuencia de imágenes paso a paso de cómo se prepara, reconociendo los ingredientes y materiales , siendo cuidadoso con el cuchillo en la hora de cortar en trozos pequeños hasta realizar pequeñas actividades de cocina , como prender la cocina , freír un huevo ,dando la oportunidad y participación en el preparado de alimentos sencillos como sándwich en la hora

del desayuno y lonche para que sigan reforzando la habilidad en la preparación de alimentación.

2.2 En relación a la problemática

Esta propuesta está relacionada al problema de una reflexión por la falta de limitado trabajo en la preparación de alimentos sencillos, para mejorar el desarrollo de esta propuesta que va hacer utilizado por los estudiantes se va a emplear el modelado de Albert Bandura y experiencias directas de Jerome Bruner.

2.2.1 Estrategias de enseñanza. La estrategia de enseñanza es un conjunto de actividades dosificadas y estructuradas por el docente para promover aprendizajes significativos y vivenciales en los estudiantes. Estoy de acuerdo con lo siguiente: En el proceso de enseñanza el docente transforma su actividad en enseñar a aprender, cobrando así un sentido teórico-práctico la enseñanza de los procesos de aprendizaje (Coloma, 2000 p.56).

En este caso la selección de estrategias más adecuada que responda a las necesidades y características evolutivas del estudiante lo elige el docente.

Al seleccionar la estrategia de enseñanza, fue por mi preocupación sobre el desempeño en el aula con los estudiantes, al ver que me había habituado a una línea rutinaria de enseñanza de vocales, silabas, en los estudiantes de aprender a leer o hasta escribir y así poder comunicarme, también la realización de actividades funcionales de manera tradicional, con acciones muy rápidas y de manera general, obviando el tiempo necesario en que los estudiantes asimilen los aprendizajes.

Estas dificultades de actividades rutinarias, y limitado trabajo en el uso de actividades de exploración, vivencias e imitación con los estudiantes han sido una observación al trabajo para que la mejora continúe, por ello tocaremos a revisar las estrategias de enseñanza desarrolladas en la presente propuesta sobre modelado y experiencias directas.

2.2.2 Modelado. La teoría cognitiva social ha acentuado la importancia del aprendizaje por observación, centrando su atención en una serie de investigaciones sobre la influencia del «modelado» en la conducta humana. En

muchas de las culturas, los niños alcanzan y transforman patrones complejos de conductas, conocimientos y actitudes por medio de la observación de los adultos. Bandura dice que «afortunadamente, la mayor parte de la conducta humana se aprende por observación mediante modelado» (Bandura y Walters, 1987, p. 68).

Los autores antes mencionados trabajaron para aportar a la humanidad con la estrategia del modelado. Lo que nos permite observar y modificar nuestra conducta por intervención del medio social. Nosotros en casa reproducimos, seguimos un patrón y un modelo de vida de nuestros padres. La estrategia del modelado permitió desarrollar la mejora de su aprendizaje dentro del salón de clases, pero de una forma colorida, llamando la atención con material vistoso, siempre motivándole a seguir desarrollando una acción, modelando así los pasos de una tarea, y que se re programe hasta que lo logren, en este caso en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes para que puedan ser autónomos en actividades funcionales. Los procesos del modelado son:

Atención: es una parte importante en el aprendizaje, de la misma forma todo aquello que implique captar la atención, inclusive el aprendizaje por observación. Es decir que varias cosas que tienen que ver con la atención se asocia con las propiedades del modelo, es atractivo es sensible de captar más la atención.

Retención: como paso siguiente es el recordar lo percibido por la atención, en este momento participan de forma conjunta tanto el lenguaje como la imaginación, reteniéndose en la memoria, lo que se ha visto hacer al modelo, a manera de imágenes mentales o descripciones verbales. Una vez archivados, se evocan las imágenes de tal manera que se logren reproducir.

Reproducción: En este proceso se traducen las imágenes, descripción a la conducta actual. Un criterio importante sobre la reproducción es que la habilidad para la imitación practicando, comportamiento involucrados en la tarea. Además cabe mencionar que estas habilidades se mejoran aun con el único hecho concerniente en imaginar el comportamiento.

Motivación: Este elemento es sumamente importante, ya que si se omite los procesos anteriores no se podría efectuar, esto significa que existan buenas razones para realizarlo

2.2.3 Experiencia directa. Las experiencias directas son actividades vivenciales que están en relación con el entorno en forma presencial, la enseñanza del descubrimiento, en general, no implica tanto el proceso de guiar a los estudiantes para que descubran lo que está 'allí afuera', sino en realidad, el descubrimiento de lo que hay dentro de sus propias mentes" (Bruner, 1987, p. 85). Las experiencias directas permiten mayor participación de los estudiantes en el logro de sus aprendizajes con la participación activa ya que los propios estudiantes construyen su propio aprendizaje a través de la experiencia directa.

Es importante que en la práctica pedagógica siempre serán una ayuda invaluable trabajar con los estudiantes a través de experiencias directas, pues les ayuda a aprender haciendo, ejecutando de tal manera que el estudiante se siente motivado por aprender donde él es el protagonista de su propio aprendizaje. Los pasos que considere después de un análisis detallado de la estrategia de la experiencia directa son:

Observación: Los estudiantes requieren identificar los materiales e ingredientes orientando y utilizando los sentidos como instrumentos principal para lograr la observación, para luego lograr los objetivos como la atención para tener respuesta de aprendizaje en la preparación de alimentos.

Exploración. Los estudiantes manipulan, probando, tocando etc materiales, para luego elaborar alimentos dónde ellos puedan prepararlos de manera imitativa para luego pasar al modelado con pasos simples que los estudiantes tengan la seguridad de realizarlo.

Ejecución. Los estudiantes realizan el proceso de observación, exploración y culminan ejecutando las acciones a efectuar en forma directa sin intermediarios, ya que aquí se verán los resultados obtenidos, donde él es el protagonista de realizar el preparado de alimentos sencillos.

2.3 En relación a la propuesta pedagógica

De acuerdo a lo que señala esta propuesta pedagógica, busca desarrollar las habilidades en la preparación de alimentos sencillos. El trabajo realizado ha tenido avances significativos a través de estrategias de modelado y

experiencias directas así de esta manera realice demostraciones de autonomía e independencia desarrollando en clase una interacción de actividades funcionales de los estudiantes que generaron aprendizajes nuevos de los quehaceres de la vida diaria.

La habilidad de preparar sándwich sencillo ha generado, disfrute en el trabajo por parte de los estudiantes y algunos de ellos, han aprendido a comunicarse mediante las estrategias del modelado y experiencias directas cuando tienen la necesidad de comer, reproduciendo en la preparación de un sándwich sencillo en el hogar y en el centro educativo especial.

2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad. En este modelo se entiende que las personas con discapacidad tienen igualdad de oportunidades en la cual pretende la interacción entre las personas con discapacidad y la sociedad. .Mediante este nuevo modelo podemos trabajar en forma grupal, los estudiantes tienen la posibilidad de interactuar y reta a comprender que no es la persona con discapacidad la que se tiene que adaptar a la sociedad para poder ejercer sus derechos, por el contrario es la sociedad quien debe responder y adaptar haciendo ajustes necesarios para no generar una situación de discapacidad.

2.3.1.1 Enfoque inclusivo. Que las causas que originan la discapacidad no son ni religiosas ni científicas, sino sociales. Según los defensores de este modelo, no son las limitaciones individuales las raíces del problema, sino las limitaciones de la propia sociedad Según este enfoque la inclusión es integración así que trabajo con los estudiantes es en base a este enfoque inclusivo por las oportunidades que tienen en el colegio y sociedad, las actividades que se realiza, tienen la mirada inclusiva que significa formar parte de ser uno de ellos.

2.3.1.2 Enfoque de derechos. Está presente la mirada proyectiva de deberes y derechos que es importante direccionarlos a todos los estudiantes para que sepan sus derechos y los defiendan. Es decir desde la casa al colegio y viceversa. “Parte por reconocer a los estudiantes como sujetos de derechos y no como objetos de cuidado... Asimismo, reconocer que son ciudadanos con deberes que participan del mundo social propiciando la vida en democracia.” (Ministerio de Educación del Perú, 2018. p. 20).

Los estudiantes deben de reconocerse como personas y sus derechos y en el aula generar un clima afectivo de deberes y derechos, es un entrenamiento diario para fomentar el respeto mutuo. También es importante mencionar que existen documentos legales en nuestra sociedad, pero es ella, quien los vulnera o los omite generando una exclusión. En el aula procuro motivar a todos los estudiantes a través de las actividades vivenciales logren aceptar sus deberes y respetar los derechos de los otros con una mirada de respeto y afecto.

2.3.1.3 Enfoque intercultural. Promueve las relaciones entre las personas de diferentes culturas, respetando sus ideas y diferencias.

Se entiende por interculturalidad al proceso dinámico y permanente de interacción e intercambio entre personas de diferentes culturas, orientado a una convivencia basada en el acuerdo y la complementariedad, así como en el respeto a la propia identidad y a las diferencias. (Ministerio de Educación del Perú, 2018. p 22).

Destacar la diversidad de vivencias, experiencias, culturas, todo ello nos acerca a una realidad que cada vez más diversa.

2.3.1.4 Enfoque de género. Tanto hombre y mujer tienen las mismas oportunidades, derechos y deberes en esta sociedad.

“Todas las personas tienen el mismo potencial para aprender y desarrollarse plenamente. La Igualdad de Género se refiere a la igual valoración de los diferentes comportamientos, aspiraciones y necesidades de mujeres y varones. (Ministerio de Educación del Perú, 2011, p 23). Los estudiantes deben aprender a valorarse y aprender a respetarse dentro y fuera del aula. Todos somos iguales, como seres humanos, pero somos diferentes en nuestros comportamientos, actitudes y valores.

2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica

2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social de Albert Bandura. Nos dice que «el concepto de naturaleza humana tomado por las teorías psicológicas supera una simple cuestión filosófica. Cuando el conocimiento humano es llevado a la práctica, las concepciones sobre las que se apoyan las tecnologías sociales tienen implicaciones incluso mayores.

Esta estrategia pueden influir señalando el tipo de potencialidades humanas que deben desarrollarse y las que no. De esta forma, las

concepciones teóricas pueden influir en lo que realmente lleguen a ser las personas. Manifiesta Bandura que las conductas se aprenden sin necesidad de realizarlas, sino simplemente a través de la observación de modelos.

La estrategia del modelado destaca la idea de que buena parte del aprendizaje humano se da en el medio social. Al observar a otras personas, influye a manera de ejemplo imitando modelos de adquirir diversas habilidades, conductas y reglas. El refuerzo directo no es la principal herramienta de enseñanza, sino que el elemento social puede dar lugar al desarrollo de un nuevo aprendizaje entre los individuos. Esta estrategia es útil para explicar cómo las personas pueden aprender cosas nuevas y desarrollar nuevas conductas mediante la observación de otros individuos. Así pues, esta teoría se ocupa del proceso de aprendizaje por observación entre las personas.

Es así que decidí aplicar esta teoría en la práctica pedagógica ya que mediante la observación los estudiantes pudieron adquirir nuevos aprendizajes, siguiendo pasos y reproduciendo un modelo de enseñanza. Bandura denominó a este tipo de aprendizaje por observación o modelado considero aplicable esta teoría para los fines que ‘persigue la investigación.

2.3.2.2 La teoría por descubrimiento por Bruner. Está dirigida a que el maestro debe motivar a los estudiantes para que sean ellos mismos los que descubran sus conceptos y puedan construir sus propios conocimientos, teniendo en cuenta las estrategias apropiadas “si la educación no consiste en inculcar habilidades y fomentar la representación de la propia experiencia y del conocimiento buscando el equilibrio entre la riqueza de lo particular y la economía de lo general, entonces no sé en qué consiste” (Bruner, 1984, p.124).

Es decir, modos de profundizar un determinado conocimiento en función del entendimiento, para que el estudiante pueda dar una respuesta descubriendo cómo funcionan mediante experiencias directas, realizando una relación de enseñanza aprendizaje en su entorno escolar.

Durante la práctica pedagógica, los estudiantes han desarrollado un aprendizaje de modo explicativo, aplicando estrategias de experiencias directas en la preparación de alimentos sencillos, construyendo su aprendizaje mediante la observación, exploración y ejecutando la información recibida y no de manera mecánica y menos tradicional.

2.3.2.3 Planificación. Las sesiones de aprendizaje se realizaron tomando en cuenta la necesidad de los estudiantes en la preparación de alimentos sencillos como sándwich. Inicie con revisar el informe psicopedagógico, el plan de orientación individual, realizando, visitas domiciliarias a cada padre de familia e informándole del trabajo que se iba a realizar, luego se realizó las sesiones tomando en cuenta sus tres momentos pedagógicos, con sus procesos pedagógicos y con estrategias de modelado y experiencias directas mediante una secuencia con imágenes para mejorar las habilidades en la preparación de alimentos.

2.3.2.4 Implementación. Se implementó las sesiones de aprendizaje con material real e imágenes, en algunas actividades se preparó material concreto para seguir reforzando en el desarrollo de las habilidades en la preparación de alimentos sencillos, al ambiente de cocina se le arreglo el lavadero, se organizó con sillas, mesas de acuerdo a la edad y necesidad de los estudiantes, se puso utensilios con imágenes para que puedan identificar y guardar donde corresponde, para que así los estudiantes sepan distinguir el aula se estudia y en el ambiente de cocina se prepara los alimentos sencillos.

2.3.2.5 Ejecución. Se ejecutaron las sesiones de aprendizaje empleando las estrategias de enseñanza, haciendo uso del modelado y experiencias directas ,siempre haciendo que participe el estudiante con un buen clima de respeto, motivando que el estudiante si lo puede hacer siempre considerando su ritmo de aprendizaje en la preparación de alimentos sencillos como sándwich, realizando así los tres momentos pedagógicos y los procesos pedagógicos.

Se ejecutó la estrategia de la experiencia directa de la siguiente manera de acuerdo a los pasos propuestos:

Observen con atención brindándoles a los estudiantes materiales vistosos, imágenes grandes ,observando su entorno y lo que necesitaba para la preparación de alimentos.

Explorar mediante sabores, texturas y oliendo, interiorizando su aprendizaje luego se le da al estudiante material real para que el estudiante pueda manipular, discriminar.

Ejecutar la preparación de alimento en este caso sandiwch sencillos ellos lo realizaron por si solos y se apoyo a los que lo requerían, evidenciándose su interés y dominio progresivo en los preparados.

De igual manera se ejecutó la estrategia del modelado mediante sus procesos que paso a detallar:

Atención se les explicó los pasos a través de imágenes, realizando la acción que se quiere lograr en la preparación de alimentos como cortando el pan, untando la mantequilla, cortando por la mitad la palta, aplastar la palta, freír, cerrando el pan ,demostrando así una actividad funcional más dinámica.

Retención seguidamente se le pregunta a través de imágenes o material real para que los estudiantes puedan reconocer y recordar la acción realizada.

Reproducción de igual manera siguiendo el modelo que realice, cada uno de los estudiantes fue invitado a reproducir la actividad a los estudiante que tuvieron dificultades se le apoya físicamente mano sobre mano

Motivación de prepararse el sándwich cada vez que sintiera la necesidad de consumirlo.

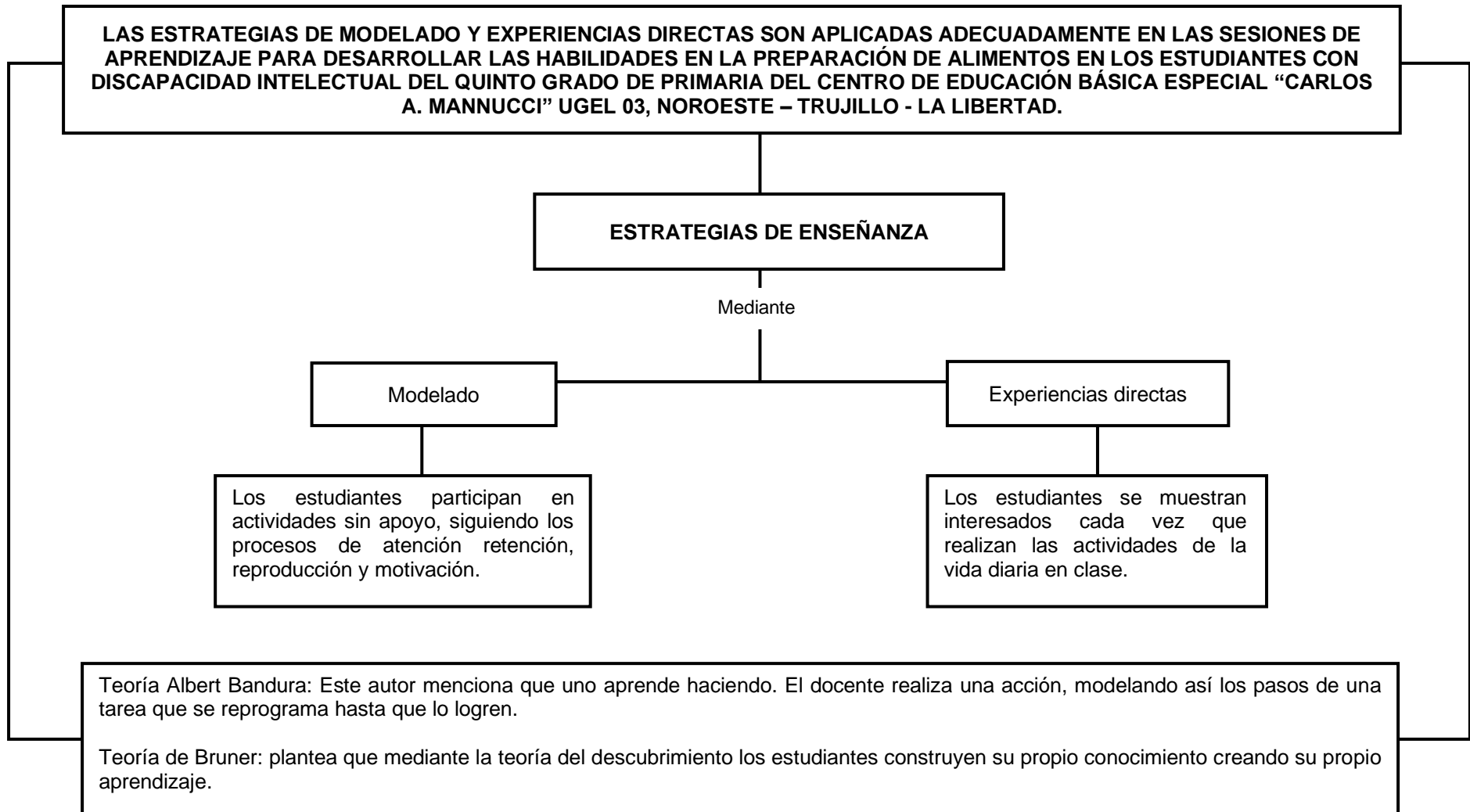


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica

3. Metodología de la investigación

3.1 Tipo de investigación

Este trabajo de investigación que se ha desarrollado tiene un enfoque cualitativo descriptivo de tipo de Investigación Acción Pedagógica, una variante de la investigación acción, la cual busca realizar cambios para mejorar la práctica pedagógica individual de cada maestro a través de análisis sistemático de los resultados mediante fases y procesos de dicha investigación. Involucra una revisión constante de la práctica pedagógica personal realizando observaciones reflexivas y críticas a la propia práctica. En este sentido “la investigación-acción educativa es la búsqueda continua de la estructura de la práctica y sus raíces teóricas para identificarla y someterla a crítica y mejoramiento continuo” (Restrepo, 2000, p.45).

La investigación acción se presenta en este caso, no solo como un procedimiento de investigación, sino como una herramienta conocedora orientada hacia el cambio educativo. Se le considera dentro del paradigma socio-crítico, que parte de una realidad que está en permanente reflexión hacia la deconstrucción, construcción y reconstrucción por los actores educativos, en donde el docente investigador es sujeto activo en y de su propia práctica indagadora.

Se reconoció tres fases de la investigación acción la cual paso a detallar:

La deconstrucción: Es la reflexión sobre del área problemática de la práctica pedagógica pasada y presente. Proceso de análisis desde la retrospectiva, donde los diarios reflexivos y las observaciones al docente, se constituyen en herramientas importantes para desarrollar este proceso. Se lleva a cabo esta primera etapa metodológica a partir de los datos del diario de campo en el que se han registrado eventos de la práctica suficientes para asegurar la representatividad de todo el perfil de la misma, sus fortalezas y debilidades, sus vacíos y elementos de ineffectividad, así como las teorías implícitas que la informan.

Por lo dicho sobre este tipo de investigación, el estudio se inició en un primer momento o fase de investigación, llamada “deconstrucción” lo que a partir de los diarios de campo pude reconocer datos de mi práctica pedagógica, sincerando mis debilidades y mis fortalezas; las fortalezas se han considerado aspectos positivos de la práctica que se mantienen.

Las debilidades encontradas fueron categorizadas básicamente en dos aspectos: estrategia de enseñanza estas a su vez fueron subcategorizadas según las recurrencias halladas en los diarios de campo, luego de ello, tuve que determinar la categoría y subcategorías que más se repetían como negativas o inadecuadas en mi práctica para establecerlas en una matriz, analizarlas y conceptualizarla mediante referentes teóricos y teorías propias.

La reconstrucción: Consiste en pasar de un conocimiento práctico, más bien inconsciente a un conocimiento crítico, reflexivo y teórico que permita al docente investigador la transformación de su práctica pedagógica en relación directa al problema de investigación acción priorizado.

La evaluación de la nueva práctica a práctica reconstruida: Revisar la práctica pedagógica que se realizó en la investigación a partir de la descripción de los diarios de campo que se escribieron, identificando el problema y aplicando estrategias de enseñanza, empleadas en estudiantes con trastorno espectro autista y Síndrome de Down con esta tarea evaluadora de la práctica, más la validación, comparación efectiva y los resultados de la aplicación de las estrategias en la nueva práctica pedagógica. Se realiza el diagnóstico de la propuesta.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general. Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y experiencia directa en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

3.2.2 Objetivos específicos

Objetivo específico 1. Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

Objetivo específico 2. Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa, para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo -La Libertad.

Objetivo específico 3. Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

3.3 Hipótesis de acción

Hipótesis de acción 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

Hipótesis de acción 2. La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

Hipótesis de acción 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

3.4 Beneficiarios

Docente investigador: A través de la reflexión de los diarios de campo he mejorado las estrategias de enseñanza, me permitió ser un docente innovador, crítico – reflexivo y así poner más atención en cada uno de los estudiantes, planificando sesiones de aprendizajes que respondan a las necesidades de cada uno de ellos y así tener un aula interactiva estudiante – docente.

Estudiante: Mediante la aplicación de sesiones de aprendizaje lograron desarrollar habilidades en la preparación de sándwich para su vida diaria, utilizando de manera adecuada las estrategias de enseñanza, considerando las características de los estudiantes para un mejor desenvolvimiento.

Padres de familia: Participaron en la investigación mediante una encuesta, que al aplicar con sus hijos este trabajo de investigación, son beneficiados los padres de familia ya que son guía de continuidad habiendo logrado desarrollar las habilidades de autovalimiento de la vida diaria e independencia de sus hijos en diferentes contextos.

3.5 Instrumentos

Los Instrumentos que se utilizaron en este trabajo de investigación, fueron validados por docentes expertos en educación especial, que a su vez pudieron dar aportes a mejorar dichos instrumentos.

3.5.1 Diario de campo. Es un instrumento de la técnica narrativa, básicamente utilizado en la investigación cualitativa. En este sentido el diario de campo fue narrativo, claro y ordenado las actividades de clase, siempre observando las recurrencias en mis debilidades y fortalezas del trabajo en aula.

Fundamentación. El diario de campo es el instrumento básico de la deconstrucción, en el que se registran las actividades de las prácticas en tiempo y cantidad suficientes para obtener una muestra representativa, en el cual permite el registro detallado de la práctica pedagógica en un contexto determinado. La elaboración del diario deberá ser cuidadosa, huyendo de las descripciones, comunes de las interminables listas de actividades realizadas en el ámbito escolar que sirve para reflexionar.

Objetivos. Registrar detalladamente las actividades de la sesión de aprendizaje que permite reflexionar sobre la ejecución de la práctica pedagógica, con el fin de realizar los reajustes necesarios para mejorar el trabajo en aula.

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

Administración. Es preciso escribirlo durante la práctica docente cuando el docente realiza la actividad pedagógica, después es imprescindible escribir todo lo que sucedió. Generalmente se realiza cuando termino la sesión significativa de aprendizaje. En esta ocasión se realizó interdiario, observando las recurrencias de la práctica pedagógica. A continuación, describo como se utilizó en esta investigación:

Diario de campo del docente investigador. Durante las actividades realizadas el diario de campo permitió observar y detallar las recurrencias en las debilidades y fortalezas de la práctica pedagógica, teniendo codificados y categorizados los hallazgos recurrentes, admitiendo que los estudiantes no era el problema, sino era el trabajo realizado durante la clase, de esta manera sirve para reflexionar en buscar estrategias de enseñanza para mejorar la práctica pedagógica.

Diario de campo del acompañante pedagógico: La especialista del acompañamiento pedagógico realiza cuatro visitas por ciclo en la cual redacta el diario de campo de la docente investigadora, en base a lo observado en la sesión de aprendizaje. Esta observación consta de tres fases: la primera fase es descriptiva donde se narra todos los aciertos y desaciertos ocurridos durante el dictado de clases, la segunda fase es reflexiva donde se evidencia las fortalezas y debilidades en función de los procesos pedagógicos y estrategias de enseñanza aplicada evidenciando la propuesta pedagógica

innovadora, en la tercera fase interventiva se da respuesta a las debilidades encontradas planteando nuevas propuestas de sesiones de aprendizaje evidenciando mejoras y compromisos en base a la reflexión.

3.5.2 Encuesta a padres de familia. Es un instrumento conformado por una lista de preguntas referidas a la percepción de habilidades de sus hijos.

Fundamentación. Mediante la encuesta se obtuvo datos de interés, interrogando a los miembros de familia. No obstante, en el mundo de la educación, y dada la relación que existe entre los sistemas abiertos, no es posible evitar su utilización ligada a la evaluación diagnóstica, al análisis de necesidades y a la búsqueda y almacenamiento de información

Objetivo: Recopilar datos relativos de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población de padres de familia. Las encuestas vienen en muchas formas diferentes y tienen una amplia variedad de propósitos, como conocer o resaltar una situación

Estructura: Datos generales como nombre del padre de familia, la docente, diagnóstico, instrucciones de llenado y el cuestionario con preguntas cerradas.

Administración: Se brinda a los padres de familia del aula para su llenado por única vez y posteriormente el análisis de las respuestas dadas. Previamente antes de ser aplicada la encuesta dirigida a los padres de familia fue validada por juicio de expertos de la modalidad y conocedores de la investigación acción mejorando con sus observaciones brindadas.

4. Plan de acción

4.1 Matriz del plan de acción

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Cómo debo aplicar estrategias de modelado y experiencia directa en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo -La Libertad?	Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar las habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza con modelado y experiencia directa.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño de unidades de aprendizaje. - Diseño de sesiones de aprendizaje. - Selección de información relevante sobre estrategias de acuerdo a la propuesta pedagógica alternativa. - Diseñar instrumentos con indicadores jerarquizados 	<ul style="list-style-type: none"> - Programación curricular de aula - Unidad y sesiones de aprendizaje. - Listado de instrumentos. - Sesiones de aprendizaje 	<p>Del 04/03/2017 al 15/12/2017</p>

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa , para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar los materiales a utilizar según propuesta pedagógica. - Elaborar los instrumentos para evaluar a través de lista de cotejo. - Elaborar material de acuerdo a la necesidad de los estudiantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje 	Del 04/03/2017 al 15/12/2017
	Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.	La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa con materiales reales.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar sesiones de aprendizaje con modelado y experiencia directa. - Aplicar los instrumentos de evaluación con indicadores jerarquizados. - Aplicar las estrategias según el trabajo de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad - Sesiones - Diarios de campo 	Del 04/03/2017 al 15/12/2017

4.2 Matriz de evaluación

HIPÓTESIS 1			
La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.			
ACCIÓN 1	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADOS	FUENTE DE VERIFICACIÓN
La Planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y experiencias directas.	El Desarrollo de habilidades de alimentación en los estudiantes con discapacidad intelectual y Trastorno Espectro Autista.	Nivel de desarrollo de las habilidades de la preparación en la alimentación. Diseñar todas las sesiones necesarias de aprendizaje que permitan desarrollar habilidades de alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> - Programación anual - unidad didáctica. - Sesiones de aprendizaje
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 1	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS	
Diseño de unidades y de sesiones de aprendizaje.	Incorporar en la Estrategia de enseñanza de modelado y experiencia directa incorporada en los diseños de unidades y sesiones de aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de cotejo de las sesiones de aprendizaje. - Diario de Campo. - Trabajo de investigación 	
Seleccionar estrategias de modelado y experiencias directas considerando las secuencias en la preparación de alimentos	Elaborar el sustento teórico de este trabajo de investigación, tomando en cuenta las estrategias.	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de cotejo de las sesiones de aprendizaje. - Diario de Campo. - Trabajo de investigación 	

HIPÓTESIS 2

La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.

ACCIÓN 2	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADOS	FUENTE DE VERIFICACIÓN
La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales.	El desarrollo de habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual y Trastorno Espectro Autista.	Nivel de aplicación de los materiales reales y recursos. Sesiones de aprendizaje implementadas con la totalidad de material real y recursos elaborados para el fortalecimiento de habilidades de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> - Programación - unidad didáctica. - Sesiones de aprendizaje
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 2	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS	
Determinar los materiales a utilizar según el trabajo de investigación.	Elaboración de material real y recursos utilizados para el desarrollo de sesiones de aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos - Material real, 	
Elaborar material educativo para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos.	Adquiere recursos y material educativo en las sesiones de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Material educativo. 	

HIPÓTESIS 3			
La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo - La Libertad.			
ACCIÓN 3	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADOS	FUENTE DE VERIFICACIÓN
La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa.	El desarrollo de las habilidades en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad intelectual y Trastorno Espectro Autista.	Nivel de desarrollo de las estrategias de modelado y experiencias directas , materiales reales y recursos Sesiones que aplican en su totalidad estrategias de modelado y experiencia directa de la propuesta pedagógica. Estudiantes que en su totalidad han desarrollado habilidades de alimentación	- Programación - Unidad didáctica. - Sesiones de aprendizaje
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 3	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN INSTRUMENTOS	
Desarrollar sesiones de aprendizaje con modelado y experiencia directa.	Aplica procesos de estrategias de aprendizaje con modelado y experiencia directa en las sesiones de aprendizaje para el desarrollo de habilidades en la preparación de alimentos sencillos.	- Lista de cotejo de las sesiones de aprendizaje	
Aplicar los instrumentos de evaluación con indicadores jerarquizados.	Seleccionar indicadores de logros relacionados a las estrategias del modelado y experiencias directas.	- Sesión de aprendizaje.	
Aplicar las estrategias según el trabajo de investigación	Desarrollar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencias directas	- Sesión de aprendizaje - Diario de campo	

5. Discusión de resultados

5.1 Procesamiento y análisis de la información

5.1.1 Análisis sobre resultados de los diarios de campo

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
Estrategias de enseñanza	Modelado	<p>Diario de Campo: 9 Luego, invite a Ana Lucia para que venga a preparar el pan con huevo, se puso su mandil y su gorro ,le indique que primero tiene que lavarlo ,con mi ayuda prende la cocina y ella pone la sartén echa un poco de aceite a la sartén , rompe el huevo y lo echo dentro de la sartén ,Ana Lucia se retrocedió tuvo miedo ,le dije tranquila no te preocupes, lo estás haciendo bien, yo cogí el mango de la sartén para ayudar a la estudiante con la espátula volteo el huevo ,le di la espátula para que ella lo haga , puso resistencia ,así que le cogí la mano para que tenga seguridad en hacerlo, así volteo el huevo ,luego lo puso en un plato, le dije vamos Ana Lucia tu puedes cortar tu pan, lo realizo de manera lenta, pero lo realizo felicite muy bien, puso el huevo frito dentro del pan y lo cerro.</p> <p>Diario de Campo: 10 les dije vamos ustedes pueden, vamos siguiendo el modelo que les enseñe, yo les ayudare así que fui apoyando a cada uno de los estudiantes, pero me sorprendió Fernando ya que comenzó a jalar pedazos yo le decía muy bien Fernando, metió a la boca un pedazo de pollo y le dije rico, le di un pedazo más , con un poco más de</p>	El modelado la teoría de Bandura menciona los pasos para que un estudiante tenga un mejor aprendizaje mediante la atención, retención, reproducción y motivación, utilizando estrategias de enseñanza de acuerdo a las necesidades del estudiante que nos determina que mediante un modelo, realizando la demostración, los estudiantes tienen un mejor aprendizaje.	El modelado es una estrategia de enseñanza muy importante, que por medio de la imitación, los estudiantes con discapacidad puedan ser independientes y autónomos así puedan iniciarse en un apoyo para la casa en sus actividades de la vida diaria. Mis sesiones de aprendizaje me permitieron que los estudiantes adquieran desenvolvimiento en la preparación de alimentos sencillos tales como: sándwich de cualquier tipo.	Concluyo que la estrategia del modelado ha logrado elevar el nivel de las habilidades de preparación de alimentos, facilitando desarrollar la independencia en diferentes contextos de su vida.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
		<p>seguridad estaba imitándome en hacer el deshilachado de pollo, así que poco a poco realizaba el deshilachado de pollo, con ayuda corto el pan ,echo el pollo dentro de su pan.</p> <p>Diario de Campo: 11 Johan se paró y acerco me cogió la mano , me sorprendió , Johan comenzó a cortar la corteza del pan de molde de manera independiente ,le unto dos veces la mantequilla y lo tapo, le dije ¿te olvidaste de algo más ? que es dulce y muy rico, mostrando la mermelada, me miro , cogió su mermelada abrió la tapa y unto dos veces dentro de su pan , y nuevamente lo tapo, lo puso en un plato y se autoseñalaba, yo felicite y le decía muy bien Johan aprendió a preparar su pan con mantequilla y mermelada.</p> <p>Diario de Campo: 12 Cristina más segura en imitar pelando la palta, se embarra y se va a lavar las manos luego bota la pepa a la basura, coge un tenedor y saca la pulpa de la palta y lo va sacando de poco en poco y lo pone en un plato, luego deshilacha el pollo, sacando por pedazos ,después nuevamente le enseñe el deshilachado de pollo, cogiéndole mano sobre mano, lo hizo se frustraba y renegaba le dije despacio ,tú puedes hacerlo, no te preocupes nuevamente le enseñe y le dije mírame para que tu vuelvas hacer los mismo, hasta que ella misma termino de deshilachar su pedazo de pollo, luego lo dejo en un plato, ella misma se cogió su pan de molde se puso sus jamonadas, luego lo tapo, echo su palta untando todo el pan con palta, luego tapo, y echo su pollo ,le puse un poquito de mayonesa en su dedito y Cristina acepto por tanto le echo en su pan y yo la felicite.</p>			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
	Experiencia Directa	<p>Diario de Campo: 9 seguidamente entregue a cada estudiante los materiales e ingredientes, para que ellos puedan manipular, oler y probar, Juan cogió la espátula y me la devolvió y me di cuenta que estaba malograda , así que lo cambie por otra ,Jesús se le cayó un huevo , reforcé diciendo miren el color, toquen y si desean prueben el huevo crudo(exploración)</p> <p>Diario de Campo: 10 un pedazo de pollo cocinado, le acerque a cada estudiante para que lo huela ,lo manipule Ana Lucia dijo noo, le decía esta cocinado, Ana Lucia comenzó a pellizcar y probó el pollo cocinado y dijo ico.</p> <p>Diario de Campo: 11 Luego mostré imágenes ,pegando en un papelote la secuencia del paso a paso de la preparación del pan doble de mermelada y mantequilla</p> <p>Diario de Campo: 12 muestro los ingredientes reales y en imagen los pego en unos papelotes debajo de cada ingrediente como la mayonesa, pollo, jamonada palta y pan de molde y material como cuchillo, plato, tenedor tabla de picar</p>	<p>Teoría de Bruner representa un aprendizaje mediante las experiencias directas, realizar uno mismo la actividad que se desea aprender por medio la observación, exploración y vivencial, ya que la experiencia y el conocimiento se puede entrelazar mejorando así la participación de los estudiantes y así mejorar su aprendizaje.</p>	<p>Las experiencias directas es una estrategia de enseñanza – aprendizaje importante para que los estudiantes puedan adquirir experiencias vivenciales tales como : preparase un pan con mantequilla ,pan con jamonada, etc.</p>	<p>Se puede concluir que el uso de la estrategia de enseñanza bajo la teoría de Jerome Bruner permitió mejorar y facilitar el aprendizaje de las actividades vivenciales en los estudiantes.</p>

5.1.2 Análisis de la encuesta de los padres de familia

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIÓN
Estrategia de enseñanza	Modelado	<p>ÍTEM 1 El 70% de los padres de familia señalan que sus hijos si cortan el pan siguiendo un modelo a diferencia del 30% que está todavía en proceso</p> <p>ÍTEM 2 En los cuadros y grafico se evidencia que el 70% de los padres de familia afirman que sus hijos prepararan un pan con mermelada, siguiendo un modelo a diferencia del 30% que se está trabajando rutinariamente para poder lograrlo.</p> <p>ÍTEM 3 El 70% de los padres de familia señalan que sus hijos ya cortan y untan con el cuchillo, preparándose un pan a diferencia del 30% que no lo hace o está en proceso.</p> <p>ÍTEM 4 El 90% de los padres de familia señalan que sus hijos cortan en tajadas el queso y colocan dentro del pan, mediante el modelado reforzado con imágenes a diferencia del 10% que no lo hace.</p> <p>ÍTEM 5 En los cuadros y grafico se evidencia que el 70% de los padres de familia afirman que sus hijos han aprendido a picar y cortar la aceituna, a través del modelado reforzado con imágenes para realizar sus actividades del desayuno, a diferencia del 30% que se está trabajando rutinariamente para poder lograrlo.</p>	<p>De los hallazgos encontrados en la encuesta aplicada sobre la estrategia de enseñanza modelado, la mayoría de padres de familia afirman que sus hijos actualmente hacen el uso de la imitación , observación facilitando en el aprendizaje de habilidades en la preparación de alimentos sencillos Contribuyendo en el aprendizaje a través de las indicaciones dadas por el docente.</p>	<p>La mayoría de padres de familia afirman que sus hijos actualmente hacen uso del modelado, facilitando la preparación de alimentos sencillos como sándwich, ayudando y siendo independiente dentro del contexto familiar.</p>

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIÓN
	<p>Experiencias directas</p>	<p>ÍTEM 6 El 80% de los padres de familia señalan que sus hijos han aprendido a cortar por la mitad la palta, sacar la pepa y aplastar para prepararse un pan con palta, mediante imágenes o verbalmente a diferencia del 20% que no lo hace o está en proceso para poder lograr la autonomía.</p> <p>ÍTEM 7 Del grupo de los encuestados se observa que el 80% de padres de familia manifiesta que sus hijos han aprendido a freir y colocar dentro del pan para prepararse un sándwich, mientras que el 20% está en proceso.</p> <p>ÍTEM 8 En los cuadros y grafico se evidencia que el 90% de los padres de familia afirman que sus hijos deshilachan el pollo y echan dentro del pan, a diferencia del 10% que se está trabajando rutinariamente para poder lograr la preparación.</p> <p>ÍTEM 9 En el cuadro y grafico se evidencia que el 80% de los padres de familia, afirman que sus hijos han aprendido a cortar la corteza del pan, untar y tapan el pan de molde, diferencia del 20% que está en proceso.</p> <p>ÍTEM 10 El 90% de los padres de familia afirman que sus hijos cortan, deshilachan, aplastan y colocan dentro del pan los ingredientes que lleva un sándwich triple a diferencia del 10% que están en proceso de realizarlo.</p>	<p>De los hallazgos encontrados en la encuesta aplicada sobre la estrategia de enseñanza de experiencias directas, los padres de familia señalan el incremento de su aprendizaje en sus actividades de la vida diaria promoviendo así que sean autónomos en su contexto.</p>	<p>Los padres de familia consideran que la aplicación de experiencias directas fue necesario para facilitar la comprensión y realización de las actividades en la preparación de alimentos sencillos.</p>

5.1.3 Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Modelado	Luego, invite a Ana Lucia para que venga a preparar el pan con huevo, se puso su mandil y su gorro , le indique que primero tiene que lavarlo ,luego rompe el huevo y lo echa en un plato y lo bate con un tenedor ,Ana lucia le gusto batir con un tenedor , con mi ayuda prende la cocina y ella pone la sartén echa un poco de aceite, bajo supervisión echa el huevo batido a la sartén, Ana Lucia se retrocedió tuvo miedo, le dije tranquila no te preocupes, lo estás haciendo bien, yo cogí el mango de la sartén para ayudar a la estudiante con la espátula volteo el huevo ,le di la espátula para que ella lo haga , puso resistencia ,así que le cogí la mano para que tenga seguridad en hacerlo, así volteo el huevo ,luego lo puso en un plato ,le dije vamos Ana Lucia tu puedes cortar tu pan, lo realizo de manera lenta, pero lo realizó, felicité muy bien, puso el huevo frito dentro del pan y lo cerro.	El modelado según la teoría de Bandura menciona los pasos para que un estudiante tenga un mejor aprendizaje mediante la atención, retención, reproducción y motivación, utilizando estrategias de enseñanza de acuerdo a las necesidades del estudiante que nos determina que mediante un modelo, realizando la demostración, los estudiantes tienen un mejor aprendizaje.	El uso de la estrategia de enseñanza del modelado con apoyos visuales, ha permitido desarrollar en los estudiantes el auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos lo que ha significado el logro de aprendizajes significativos para desenvolverse en la vida diaria.
	Experiencia Directa	¿Ustedes comen huevo? Juan responde si, les muestro un huevo de verdad , crudo y sancochado ,paso por cada uno de los estudiantes para que lo observe, se rompa el huevo, lo palpe, y se dé cuenta cuando el huevo esta crudo y cuando esta cocinado, diciendo mira el color de la clara del huevo cuando esta cocinado a diferencia cuando esta crudo.	Según (Castillo, 2005, p. 1).Define como: Las experiencias directas permiten mayor participación de los alumnos en el logro de sus aprendizajes, generan estrategias que parten de la realidad misma para luego desarrollar abstracciones complejas y que configuran la autoría del alumno. La estrategia supera la simple transmisión memorística de conocimientos y pone énfasis en el desarrollo de habilidades y actitudes del alumno para solucionar problemas (Principio de Integralidad), en esa misma perspectiva, se ubica al alumno como centro del proceso enseñanza aprendizaje y en la participación activa se desarrollan nuevos tipos de relación Docente-Alumnos (Principio de Actividad) cada vez más afectiva, de confianza y seguridad para una intervención asertiva. Según el autor las experiencias directas permiten a los estudiantes no solo la ejecución de la actividad sino la solución de problemas, colocándose como centro del proceso de aprender a través de la participación activa	Las experiencias directas han permitido a la docente logros significativos en los estudiantes a través de la preparación de alimentos sencillos permitiendo el desarrollo de habilidades necesarias para la vida.

5.2 Triangulación

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	INVESTIGADOR	OBSERVADOR	PADRES DE FAMILIA	COINCIDENCIAS DESACUERDOS	CONCLUSIONES
Estrategias de enseñanza	Modelado	La estrategia del uso del modelado ha logrado elevar el nivel de las habilidades en la preparación de alimentos sencillos, de la vida diaria facilitando la independencia y autonomía en su medio y en diferentes contextos.	La participante ha empleado el uso del modelado como estrategia de enseñanza, permitió en la participante mejorar su práctica pedagógica, brindando una respuesta educativa pertinente a los estudiantes, logrando en cada uno de ellos ,desarrollar las habilidades en la preparación de alimentos sencillos, necesarias para su vida diaria.	La mayoría de padres de familia afirman que sus hijos actualmente hacen uso del modelado, facilitando la preparación de alimentos sencillos como sándwich, ayudando y siendo independiente dentro del contexto familiar.	El padre de familia, el acompañante coincidimos en que al aplicar la estrategia de enseñanza, haciendo uso del modelado, mejoran las habilidades en la preparación de alimentos sencillos de la vida diaria con los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista.	Se puede concluir que el uso del modelado, en la práctica pedagógica permitió mejorar las habilidades en la preparación de alimentos sencillos, de la vida diaria respecto a la independencia entre sus pares en diferentes contextos (aula, hogar, comunidad) por tanto considero importante continuar aplicando la estrategia del modelado en los estudiantes con Discapacidad intelectual y trastorno espectro autista .
	Experiencias directas	Se puede concluir que el uso de la estrategia de enseñanza bajo la teoría de Jerome Bruner permitió mejorar y facilitar el aprendizaje de las actividades vivenciales en los estudiantes.	Concluimos que la participante a través de la estrategia de enseñanza de experiencias directas ha logrado cambiar el aprendizaje tradicional por actividades más funcionales que les sirven a los estudiantes en su vida diaria.	Los padres de familia consideran que la aplicación de experiencias directas fue necesario para facilitar la comprensión y realización de las actividades en la preparación de alimentos sencillos, cambiando la estrategia de enseñanza para mejorar la práctica pedagógica.	El padre de familia, el acompañante, coincidimos, que al aplicar la estrategia de enseñanza de las experiencias directas, hubo mejora en sus habilidades de preparación de alimentos sencillos, realizándolo con autonomía e independencia en su entorno familiar.	Se puede concluir que el uso de la estrategia de las experiencias directas en las sesiones de aprendizaje, permitió la ejecución más dinámica, mejorando así la práctica pedagógica y permitiendo tener logros en las habilidades de preparación de alimentos sencillos que le servirá en su vida diaria.

6. Difusión de los resultados

6.1 Matriz de difusión

6.1.1 Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y después

6.1.1.1 Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Planificación	Antes planificaba las sesiones de aprendizaje de manera inadecuada, sin considerar los procesos pedagógicos, también no consideraba las estrategias de enseñanza para mejorar el aprendizaje ya que siempre realizaba lo mismo y no eran diferenciadas por grupos según las características de los estudiantes y por último lo que se planificaba en las sesiones de aprendizaje carecían de sustento teórico.	Ahora, las sesiones de aprendizaje son planificadas, considerando los procesos pedagógicos y las estrategias de enseñanzas del modelado y experiencia directa según las características y necesidades del estudiante por grupos, permitiendo en realizar sus actividades funcionales que le servirá en su vida diaria.	La planificación de una sesión de aprendizaje debe partir de las necesidades de los estudiantes, considerando los procesos didácticos, las estrategias de enseñanza con el modelado y experiencias directas que busca que los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno espectro autista fortalezcan habilidades de alimentación

6.1.1.2 Análisis de la implementación de recursos y materiales

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación	Antes la implementación de recursos y materiales en la sesión de aprendizaje era inadecuada porque no se tomaba en cuenta los ritmos y estilos de aprendizaje, ni las características individuales de los estudiantes.	Ahora la implementación de recursos y materiales es de acuerdo a la característica y necesidad de cada estudiante. Se utiliza material concreto, real y realizo mi práctica en ambientes como el área de cocina y situaciones apropiadas como tener portacubiertos cada cubierto en su lugar, una mesa con sillas de acuerdo a la edad de mis estudiantes y vajilla que se utiliza durante la actividad de alimentación.	La implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje debe responder a las características y necesidades de los estudiantes y deben permitirles fortalecer sus habilidades de alimentación.

6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
<p>Ejecución</p>	<p>Antes desarrollaba la sesión de aprendizaje bajo un enfoque conductista, no consideraba los procesos pedagógicos, no aplicaba estrategias de enseñanza que permita a los estudiantes desarrollar habilidades y no utilizaba materiales adecuados.</p>	<p>Ahora ejecuto sesiones de aprendizaje tomando en cuenta los procesos pedagógicos teniendo un sustento teórico de mis estrategias de enseñanza del modelado con sus momentos de atención, retención, reproducción, y motivación, de igual manera considerando la experiencia directa que se da mediante la observación, exploración y ejecución ya que todo esto permite a los estudiantes fortalecer habilidades de preparación de alimentos.</p>	<p>La ejecución de la sesión de aprendizaje considerando las estrategias del modelado y experiencia directa permite los estudiantes desarrollar las habilidades en la preparación de alimentos.</p>

Lecciones aprendidas

- La relación interdependiente entre teoría y práctica se visualiza en la práctica pedagógica.
- La planificación, como paso importante en las sesiones de aprendizaje se han desarrollado de acuerdo a las necesidades y características de los estudiantes; asimismo permite desarrollar habilidades en la preparación de alimentos.
- La importancia de implementar la práctica pedagógica con materiales y recursos de acuerdo a las necesidades de los estudiantes fortalecen las habilidades de alimentación.
- La aplicación de estrategias del modelado y experiencia directa en las sesiones de aprendizaje, ha permitido que los estudiantes con discapacidad intelectual y trastorno del espectro autista desarrollen habilidades en la preparación de alimentos.

Conclusiones

- La planificación de las estrategias de enseñanza con el modelado debe considerarse en los procesos pedagógicos a desarrollar en las sesiones de aprendizaje.
- La planificación de las estrategias de enseñanza con experiencia directa debe considerarse en todos los momentos dando mayor énfasis al proceso de información.
- La implementación de materiales adaptado a la necesidad de los estudiantes con trastorno espectro autista les permite fortalecer habilidades de alimentación.
- La aplicación de estrategias de enseñanza con el modelado ha permitido que los estudiantes con trastorno espectro autista se relacionen más con los estudiantes con síndrome de Down mediante el desarrollo de habilidades de alimentación.
- El aprendizaje ha sido de reflexión, análisis y sistematización a través de sus fases, deconstrucción, reconstrucción y evaluación. Los aprendizajes generados en base a la teoría y práctica han mejorado la práctica docente.

Referencias

- Arriaga, P. (2006) *Análisis conceptual del aprendizaje observacional y la imitación*. Revista latinoamericana de psicología.
- Alva,L. (2015) *Teoría del conductismo*.
Recuperado de:
<https://es.slideshare.net/LilyCarrillo/teora-del-conductismo>.
- Anijovich y Mora (2009). *Estrategias de enseñanza*. Otra mirada al quehacer en el aula. Buenos Aires: Aique Grupo Editor
- Corretger,J. (2005) *Síndrome de Down: Aspectos médicos actuales*. Ed Masson para la fundación Catalana del Síndrome de Down.
- Castillo, J. (2005) *Influencia del uso de experiencias directas en el aprendizaje de los alumnos en la escuela de educación primaria de la Universidad Nacional de Trujillo*.
- Doblas M. y Montes M. (2009) *El diseño de las rutinas diarias*. Revista Innovación y experiencia educativa. 16, 2-3.
- Gómez, M. y Polania, N. (2008) *Estilos de enseñanza y modelos pedagógicos*. Facultad de Ciencias de la Educación. Universidad de La Salle Bogotá.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010) *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw and Hill.
- Matito, R. (2004) *Discapacidad intelectual y desarrollo socioeducativo*. Chiclana: Fundación Vipren.
- Michelson, L. (1997) *Las habilidades sociales en la infancia, evaluación y tratamiento*. Barcelona: Roca S.A
- Ministerio de Educación (2016). *Currículo Nacional de la Educación Básica*, Lima, Perú.

Recuperado de: <http://www.minedu.gob.pe/curriculo/pdf/curriculo-nacional-de-la-educacion-basica.pdf>.

Pascal, P. (2009) *Teorías de Bandura aplicadas al aprendizaje*. Revista Innovación y Experiencias Educativas. Granada pp. 1-8.

Restrepo, B. (2004). *La Investigación-acción educativa y la construcción de saber pedagógico*. Revista Educación y Educadores, Numero 7: 45-56.

Restrepo, B. (2002) *Investigación en educación*. Instituto Colombiano para el fomento de la Educación Superior. ARFO Editores e impresiones Ltda. Colombia.

Apéndices

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 C.E.B.E. : Carlos A. Mannucci
 1.2 Docente : Yovany Yenny Bringas Vasquez
 1.3 Aula - Grado : 5° de primaria
 1.4 Situación Significativa : "Aprendo a preparar un pan con palta"
 1.5 Tiempo de la sesión : 90 minutos
 1.6 Fecha de Ejecución : 26 de setiembre del 2016

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE LOGRO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Ciencia y ambiente	Identifica las diversas partes del cuerpo humano y su funcionamiento, desarrollando hábitos de cuidado para conservar la salud.	Identifica los alimentos de su localidad	Aprende a preparar pan con palta.	Observación	Lista de cotejo

2.1 Proceso Didáctico:

DESARROLLO DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
INICIO	La docente saluda cordialmente mostrando la palta y les pregunta ¿qué es como se llama ¿qué sabor tiene? Los estudiantes respondían diciendo el sabor, unos que mamá los compro para la comida y otros solo lo señalaban, la docente les pregunto les gustaría preparar un rico pan con palta?	La voz	Observación: Lista de cotejo
PROCESO	La docente pela la palta y cortar en trozos delgados con el cuchillo Agregar un poquito de sal sobre la palta, y mover en forma envolvente. Colocar la palta con un tenedor sobre el pan de manera uniforme. Cerrar el pan y cortar en dos partes. La docente les dice que este pan se prepara y puede ser vendido porque es muy rico y tiene vitamina para nuestro cuerpo. La docente ayuda a preparar su pan con palta al estudiante Al terminar de preparar los panes con palta se les dirá a los estudiantes que cuenten la cantidad de panes que se ha preparado de una palta.	- pan - cuchillo - palta	
SALIDA	Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo.		

III. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

ÁREAS	INDICADORES DE LOGRO	NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES																	
		Johan			Cristina			Giovana			Fabrizio			Fernando			Walter		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
Ciencia y ambiente	Aprende a preparar pan con palta.		X				x			x			x			x			X
	Realiza con cuidado el pan con palta		X				x			X			x			x			X

LEYENDA: A= Aprendizaje esperado B= Proceso C = Inicio

IV. OBSERVACIÓN:

V. BIBLIOGRAFÍA

- MINEDU (2009) *Diseño Curricular Nacional*

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 01

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 26 de setiembre del 2016
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5 (H) 4 (M) 1
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Aprendo a preparar un pan con palta

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión presentando una palta y se les preguntó ¿Qué es? ¿Qué creen que podemos hacer con esto? Algunos dijeron comerlo y les volví a preguntar ¿qué es esto? algunos reconocieron la palta, luego les pregunté ¿Qué creen que vamos a preparar con esta palta? , después yo les dije que prepararíamos unos ricos sándwich de pan con palta, les gustaría aprender.

Después les mostré los materiales de cocina cuchillo, tabla de picar, palta y pan , seguidamente **les dije que observen cómo se hacia el sándwich con palta , que era fácil de hacer, así que lo realice yo pero siento que realicé la preparación del pan con palta de manera muy rápida y no tan pausada** como lo requieren algunos estudiantes según sus ritmos de aprendizaje, al final, se les indica a los estudiantes que debemos preparar todos los sándwich con todos los ingredientes y la podamos comer, todos estaban ansiosos por querer ver si ya terminaron de preparar y poder comer.

REFLEXIÓN CRÍTICA

AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PEDAGÓGICA

FORTALEZAS

El desarrollo de mis actividades permite una mayor independencia.

Trabajar con imágenes visuales

Soy perseverante en la enseñanza de rutinas con mis estudiantes

DEBILIDADES



Suelo alzar la voz para llamar la atención de mis estudiantes cuando se distraen.

El realizar preguntas para que participen o contesten fue poco favorable.

INTERVENCIÓN

Me comprometo a motivar a mis estudiantes desde el inicio de clase hasta el final, utilizando estrategias adecuadas para el desarrollo de mi clase.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 C.E.B.E. : Carlos A. Mannucci
 1.2 Docente : Yovany Yenny Bringas Vasquez
 1.3 Aula - Grado : 5° de primaria
 1.4 Situación Significativa : "Aprendo a preparar un pan con hotdog"
 1.5 Tiempo de la sesión : 90 minutos
 1.6 Fecha de Ejecución : 28 de octubre del 2016

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE LOGRO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Ciencia y ambiente	Identifica las diversas partes del cuerpo humano y su funcionamiento, desarrollando hábitos de cuidado para conservar la salud.	Identifica los alimentos de su localidad	Aprende a preparar pan con hotdog. Realiza con cuidado el pan con hotdog	Observación	Lista de cotejo

2.2 Proceso didáctico:

DESARROLLO DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
INICIO	Se les ordena a los estudiantes se sientan alrededor de la mesa, la docente se acerca a cada uno de ellos que metan la mano dentro de una caja y que toquen ,les va diciendo es de color rojo, sirve para comer , ustedes lo están tocando son largos ¿Qué será? ,luego saca el Hot dog y les dice este es un Hot dog y se come con un rico pan .	Caja, hotdog	Observación: Lista de cotejo
PROCESO	La docente explicará que se saca el plástico del Hot dog, se corta en rodajas el Hot dog, luego se pone el Hot dog dentro del pan. Se les menciona de manera verbal, el preparado de pan con Hot dog, ahora cada estudiante realizara el preparado de su pan con Hot dog, se le entregara materiales e ingredientes para que sigan los pasos enseñados y dichos.	- pan - Hotdog	
SALIDA	Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo		

III. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES:

ÁREAS	INDICADORES DE LOGRO	NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES																	
		Johan			Cristina			Giovana			Fabrizio			Fernando			Walter		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
Ciencia y ambiente	Aprende a preparar pan con hotdog.		X				x			x			x			x			X
	Realiza con cuidado el pan con hotdog		X				x			X			x			x			X

LEYENDA: A= Aprendizaje esperado B= Proceso C = Inicio

IV. OBSERVACIÓN:

V. BIBLIOGRAFÍA:
 - MINEDU (2009) *Diseño Curricular Nacional*

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 02

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 28 de octubre del 2016
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 7 (H) 4 (M) 3
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : "Aprendo a preparar un pan con hotdog"

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión indicando que se sienten alrededor de la mesa, les muestro una caja la hago sonar y les hago que metan la mano tocando y les digo es rojo y largo ¿Qué será? se come con pan, ninguno de mis estudiantes me contesto, sin embargo Ana Lucia hizo el gesto de comer, les mostré los hotdog y les dije hoy prepararemos pan con hotdog ¿Quién desea? ¿Sabes cómo preparar el pan con hotdog? Lesli levanto su mano, se rio, luego mueve la cabeza haciendo el gesto de no, Luego les invite un pedazo de hotdog a cada uno de los estudiantes Fernando quería comer más, Ana Lucia hizo un gesto de que no le gustó mucho, Fabritzio lo toco, olio pero no lo comió luego ,hice la demostración de preparar un pan con hotdog, sacándole su plástico y haciéndole rodajas, seguí haciendo la demostración del pan con hotdog, siempre diciendo ¿el hotdog de qué color es? luego se los di para que ellos preparen su pan con hotdog, Fabritzio se puso inquieto, se quería bajar su pantalón, le mostré los PECS y con mi ayuda busco la imagen de baño, entonces me di cuenta que quería ir al baño, le di permiso, Walter repartiera los platos y tablas, Juan repartía los cuchillo y platos, mientras que Lesli repartía el pan con ayuda mía íbamos contando 1,2,3.. así que comenzaron a prepararnos para compartir en la mesa nuestro rico pan con hotdog.

REFLEXIÓN CRÍTICA

AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PEDAGÓGICA

FORTALEZAS

Tono de voz animante.



El desarrollo de mis actividades permite una mayor independencia

DEBILIDADES

A veces obvio realizar retroalimentación de las actividades funcionales.

INTERVENCIÓN: Me comprometo integrar áreas cuando realizo mi sesión, trabajar con la familia y enseñar como reforzar en la preparación de los sándwiches.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendemos a preparar un delicioso pan con jamonada”.
2. Propósito de la sesión : Los estudiantes aprenden a cortar el pan y a colocar la jamonada, para que sea independiente en la preparación de alimentos.
3. Fecha de ejecución : 15 de mayo del 2017
4. Duración : 9:00-10:00
5. Áreas : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
6. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Los estudiantes se sientan alrededor de la mesa y entonan una canción “Los alimentos” (adaptando al pan con jamonada), se les preguntará: ¿De qué se trata la canción? ¿Qué prepararemos? ¿Sabes cortar el pan? Se podrá comer ¿pan con jamonada y puerta? declarando así el tema: Preparación de pan con jamonada</p>	<p>Fernando y Fabritzio: requieren ayuda física y verbal</p>	<p>Canción</p>
<p>Desarrollo: Se les explicará a través de una imagen lo que realizarán y la docente preparará el pan con jamonada paso a paso.(Observación) Pan con jamonada Se corta el pan por la mitad Coloca 2 láminas de jamonada dentro del pan. Cierran el pan(atención) La docente pregunta mostrando unas imágenes ¿qué hemos preparado hoy pan con jamonada o jugo de piña? (retención). Los estudiantes se sientan frente a la pizarra, se les da los ingredientes: pan, jamonada, los estudiantes manipulan, huelen y prueban (exploración) ¿Para qué lo haremos? responderán para comer Cada uno de los estudiantes preparara su pan con jamonada, bajo supervisión de la docente, siguiendo los pasos enseñados.(reproducción) Se le motiva con una palmadita y se le dice a los estudiantes que bien lo haces</p>	<p>Fabritzio, Giovana, Jesús y Fernando :necesitan apoyo para trabajar durante la actividad</p>	<p>Pan Cuchillo Jamonada Plato</p>
<p>Cierre: Se le preguntara ¿Que han preparado hoy? motivándolos diciendo muy bien, uhm que rico, han aprendido hacer un pan con jamonada. Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Identifica los alimentos nutritivos en el desayuno.	B	A	B	A	C	C	B	C	C
Personal social	Corta el pan por la mitad sin apoyo.	B	B	B	B					
	Corta el pan por la mitad con apoyo					B	C	B	B	B
	Coloca láminas de jamonada dentro del pan sin ayuda.		A	A	A					
Comunicación	Coloca láminas de jamonada dentro del pan con ayuda					B	C	B	B	B
	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con jamonada.	A	A	B	A	B	B	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 03

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 15 de mayo del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 8 (H) 4 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Aprendemos a preparar un delicioso pan con jamonada.
CATEGORÍA	: Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicie mi sesión diciendo que se sienten alrededor de la mesa, Fabritzio seguía caminando sin hacer caso me acerque ,le cogí su rostro para que me mire a los ojos y le mostré las tarjeta de sentarse y le reforcé hablando, Fabritzio me sonrió ,le lleve a su silla y se sentó, comencé entonando una canción "pan con jamonada "con la música de los alimentos , observé que mis estudiantes colaboraron aplaudiendo, sonriendo, porque canté una canción la cual les agrada mucho causando interés en mis estudiantes.

Luego les pregunté ¿De qué trata la canción? ¿Qué prepararemos hoy? Walter contesto pan y yo seguía preguntando ¿pan con qué? Mostrando una imagen les indiqué que íbamos a preparar un pan con jamonada, seguí preguntando ¿que necesitaremos para preparar un pan con jamonada? Ana Lucia respondía pa , pa y yo seguía diciendo muy bien pan , Giovana dijo anada, le dije muy bien jamonada . Así que inicie mostrando unos papelotes con los materiales y los pasos para realizar la preparación de pan con jamonada (observación), hice la demostración de cómo realizar el pan con jamonada, paso a paso, cortando el pan y luego como colocar la jamonada dentro del pan(atención), luego pregunte , para hacerles recordar lo que se había enseñado ¿Qué hemos preparado hoy ?mostrando imágenes de un jugo de piña y un pan con jamonada ,Juan contesto de manera rápida pan con jamonada (retención),a cada estudiante se le dio los materiales e ingredientes , permitiendo que lo tocaran ,observara, oliera (exploración) así los estudiantes le pusieron más interés, Lesli dijo ico en el momento que me acerque que lo oliera y yo le reforzaba rico ,te gusta la jamonada, Fernando quería comerse el pan , le di una sobadita en la espalda con mi mano diciéndole , ya vamos a comer ,ya lo vamos a preparar . durante esta actividad aproveche en reforzar la cantidad del número en el área de matemática haciendo que cuenten, al repartir los panes, cuantas láminas de jamonada le pongo al pan, al repartir los platos, cuchillos etc y luego de esto les dije que ellos realizaran su pan con jamonada, Johan hacía gestos de ya querer hacer su pan con jamonada le ayude a cortar el pan ya que al comienzo no quería coger el cuchillo ,Juan decía yo , yo quiero , le decía ya te va a tocar ,espera tu turno , por ultimo indique a Johan que coja su tenedor y cogiera dos láminas de jamonada y lo coloque dentro del pan ,Johan lo hizo muy bien y yo le felicitaba (reproducción) , seguí reforzando a cada uno de los estudiantes ,volvía a preguntar ¿que hemos preparado hoy ? ¿Qué han hecho primero ?y ¿que han colocado dentro del pan? Johan hizo la seña de cortar, señalo la imagen de jamonada en la cual le dije muy bien hoy hemos preparado pan con jamonada .luego todos los estudiantes se pusieron a compartir en la mesa lo que habían preparado.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Reconozco que a pesar de haber planificado la sesión en función a las características de los estudiantes, la ejecución no resultó en su totalidad como lo esperaba porque el tiempo que utilicé con cada estudiante fue muy corto, y rápido.



INTERVENCIÓN:

Debo profundizar más estas habilidades de alimentación. Necesito mejorar la estructura de los indicadores de desempeño para que así las sesiones me permitan tener resultados satisfactorios.

COMPROMISO

Seguir trabajando con el mismo entusiasmo y dedicación para involucrar a todos los estudiantes en el desarrollo de cada sesión de aprendizaje para que logren su autonomía en la alimentación.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendemos a untar la mermelada en el pan siguiendo una secuencia”.
- 2. Propósito de la sesión** : Aprenderán a cortar el pan y a untar la mermelada, siguiendo una secuencia, para que en el futuro se puedan preparar su sándwich de manera independiente.
- 3. Fecha de ejecución** : 5 de junio del 2017
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Saludare a cada uno de los estudiantes por medio intercambio de imágenes, luego se les indicara que se sienten en círculo cantando (ago, go diga usted alimentos dulces) , para que pongan interés en la canción. Luego les tapare los ojos a cada estudiante, en el cual con una cucharita de mermelada les hará probar, preguntando ¿Qué es? ¿Es salado o dulce? ¿A que sabe? ¿Con que se come? Cada estudiante se saca la venda de los ojos, mirara lo que se le invito, observara que es de color rojo, dulce y la docente reforzara diciendo mermelada, preguntando ¿sabes preparar un pan con mermelada? ¿Sabes cortar el pan?¿Sabes untar la mermelada? Se le realizara una pregunta ¿se comerá pan con mermelada y libro?, se le escuchara a cada estudiante su respuesta. Declarando el tema: Hoy preparamos pan con mermelada.</p>	<p>Apoyos comunicativos: Indicaciones verbales</p>	<p>Canción</p>
<p>Desarrollo: Se les explicará mediante imágenes lo que realizarán, en el cual realizare la demostración de preparar el pan con mermelada paso a paso. (<i>observación</i>), Preparación Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se corta el pan por la mitad. - Saca con una cucharita la mermelada. - Pone dentro del pan la mermelada - Con un cuchillo unta la mermelada dentro del pan - Cierran el pan(<i>atención</i>) <p>Mostrando en material real se le muestra una presa de pollo y un pan con mermelada, se le hace la siguiente pregunta ¿Qué hemos preparado hoy? (<i>retención</i>). Los estudiantes se sientan frente a la pizarra, se le enseña los ingredientes: pan , mermelada, preguntare ¿Para qué lo haremos ? los estudiantes responderán para comer , se les acercara a cada uno de los estudiantes para que huelan y toquen los materiales e ingredientes. (<i>Exploración</i>). Cada estudiante se prepara su pan con mermelada siguiendo el modelo que se le enseñó (<i>reproducción</i>), Se le reforzara a cada estudiante.</p>	<p>Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad</p>	<p>Pan Cuchillo Mermelada</p>
<p>Cierre: Se le motivara diciendo muy bien, (<i>motivación</i>), mira lo que preparaste, ¿Que has aprendido hoy? ¿Qué has hecho primero? ¿Qué haz untado dentro del pan? Grupo A: Se le dará imágenes del preparado del pan con mermelada , en el cual ellos ordenaran</p>		

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Grupo B: Se le muestra imágenes del pan con mermelada y se le pregunta que señale ¿que hizo primero? ¿De que manera unto su pan? Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Johan	Juan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Discrimina en los alimentos lo que es salado o dulce.	B	B	B	B	C	C	B	B	B
Personal social	Corta el pan por la mitad de manera independiente.	B	B	B	A					
	Corta el pan por la mitad con apoyo mano sobre mano.					B	B	A	B	B
	Con un cuchillo unta la mermelada dentro del pan de manera independiente.	A	B	B	B					
Comunicación	Unta la mermelada con un cuchillo dentro del pan con apoyo.					C	C	B	B	B
	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con mermelada.	A	A	B	A	B	C	B	B	B

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 04

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 5 de junio del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 10 (H) 6 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Aprendemos a untar la mermelada en el pan siguiendo una secuencia.
CATEGORÍA	: Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Modelado y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión con el saludo a través de imágenes, de igual manera buscan sus tarjetas Walter, Cristina, Juan, Lesli y Johan responden al saludo mediante este sistema por intercambio de imágenes, pero los demás estudiantes tenemos que apoyarles para que lo busquen a pesar que se les enseña de manera rutinaria y tienen el material, en fila les indico que nos vamos al área de cocina, los senté en círculo, comenzamos a cantar la canción ago ago diga usted alimentos dulces, Cristina responde chocolate y yo pregunto ¿el chocolate será alimento?, Johan realiza un gesto con su mano abajo y mueve la cabeza y yo refuerzo, no el chocolate no es alimento, sigo cantando ago ago que tomaron de desayuno, Walter dice leche y yo le dije muy bien, y pan con que comiste Walter respondió nada, les seguí reforzando que en el desayuno se debe comer pan con mantequilla, mermelada queso etc., Luego traje una pañoleta y les tape los ojos a mis estudiantes y con una cucharita les hice probar y que olieran a cada uno (una cucharadita de mermelada), preguntando ¿A que sabe dulce o salado? Fabritzio quería que le dé más, yo seguía diciendo es de color rojo y de una fruta, se prepara con el pan, en la hora del desayuno hasta que Juan dijo mermelada y yo le dije muy bien, seguía preguntando ¿sabes cortar el pan? ¿Sabes untar la mermelada?, Walter se autoseñalo, Juan decía yo, yo cortar pan, reforzaba diciendo muy bien tu sabes cortar el pan y pregunte ¿se comerá pan con mermelada y libro? Lesli dijo no moviendo su cabeza entonces les dije hoy prepararemos pan con mermelada, comencé explicar mediante imágenes lo que se iba a realizar paso a paso del preparado del pan mermelada, siguiendo una secuencia y luego lo iba pegando en la pizarra las imágenes (observación), luego realice la demostración del preparado del pan con mermelada como cortar el pan. Como untar la mermelada dentro del pan (atención), siempre poniendo énfasis en cada paso que realizaba, luego para ver si me habían entendido y hacerles recordar lo que había realizado les pregunte mediante material real mostrando una presa de pollo y un pan con mermelada ¿Qué he preparado?, Fernando cogió el pan con mermelada y se lo quería comer (retención), le dije muy bien hoy prepare pan con mermelada, siéntate por que te toca a ti preparar tu pan, con mi apoyo Fernando se sentó, se le dio a cada estudiante para que coja, huela y observe los ingredientes del pan con mermelada (exploración), en la cual seguidamente les dije ahora les toca preparar a ustedes el pan con mermelada, Juan comenzó a cortar su pan de manera lenta pero seguro, cogió una cucharita saco un poco de mermelada y lo echo en su pan, luego con un cuchillo comenzó a untar se embarro un poco, se sintió meloso y se fue a lavar las manos, luego siguió untando su mermelada dentro del pan, luego observe quien necesitaba ayuda al preparar el pan con mermelada, así que me fui a Giovana le indique que ponga su pan encima de la tabla de picar y con ayuda física le ayude a cortar el pan, luego con una cucharita saco la mermelada y le ayude a untar, luego le dije cierra tu pan (reproducción), siempre motivándole diciendo muy bien tú lo puedes hacer, te felicito, les ordene que se sentaran para realizarlo con cada uno de ellos, Fabritzio no podía untar tenía que reforzar, Jesús no podía cortar el pan tenía que ayudar mano sobre mano para realizarlo, le seguí reforzando en el untado de mermelada echándolo a su pan, al comienzo estaban atentos en la actividad pero luego Fernando se paró, Fabritzio quería ir al baño etc, estaban muy inquietos, así que trate de ayudar en que realicen rápido la preparación del pan con mermelada, al grupa A se le da imágenes para que ordene y Juan como tiene lenguaje verbal menciona los pasos, Johan simula con sus manos como si estuviera cortando el pan y untando el pan, todo de manera gestual grupo B se le da imágenes y se le pregunta ¿cómo hemos preparado el pan con mermelada? ¿Qué hiciste primero?, ¿Cómo haz untado tu mermelada?, Fernando se para y señala la mermelada, Giovana menciona solo Pan y hace el gesto de untar, Fabritzio quiere destapar la mermelada, luego ordeno que limpiemos la mesa, para ponernos a disfrutar de nuestro pan con mermelada.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Reconozco que a pesar de haber planificado la sesión, la ejecución no resultó en su totalidad como lo esperaba porque el tiempo que utilicé con cada estudiante fue muy corto, además debo

considerar que la atención de los estudiantes es muy dispersa y permanecen muy poco tiempo sentados.



INTERVENCIÓN:

Debo seguir planificando y ejecutando sesiones considerando las características de los estudiantes así me permiten tener paulatinamente resultados satisfactorios y que los estudiantes sigan mejorando en sus habilidades en la preparación de alimentación.

COMPROMISO

Me comprometo a realizar material concreto para llamar su atención en las actividades funcionales y seguir trabajando con el mismo entusiasmo y dedicación para involucrar a todos los estudiantes en el desarrollo de cada sesión de aprendizaje para que logren su autonomía en la alimentación.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparo un rico pan con mantequilla haciendo uso del cuchillo”.
2. Propósito de la sesión : El estudiante aprenderá a cortar y a untar haciendo uso del cuchillo para que así sea independiente en la preparación de pequeños sándwich.
3. Fecha de ejecución : 11 de julio del 2017
4. Duración : 9:00 – 10:00 am
5. Áreas : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
6. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Se saluda a cada estudiante , mediante tarjetas ,se le ordena que los estudiantes se sientan alrededor de la mesa y entonarán una canción “Los alimentos “(adaptando al pan con mantequilla) Se les enseña el pan, la mantequilla, cuchillo Luego se hará las siguientes preguntas: ¿Cómo se llama enseñando la mantequilla, el pan, el cuchillo? ¿Qué se puede hacer? ¿Les gustaría prepararlo? ¿Cómo se prepara? ¿para que servirá? ¿Sabes cortar el pan ? ¿Sabes untar? ¿Con que se unta? Al pan con mantequilla se puede echar piedra. declarando así el tema El día de hoy prepararemos pan con mantequilla.</p>	<p>Fabrizio y Fernando tendrán ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas</p>	<p>Canción</p>
<p>Desarrollo: Se les explicará a través de unas imágenes, lo que realizarán y luego se realizara haciendo la demostración y los estudiantes observaran como se preparará el pan con mantequilla.(Observación) Preparación Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se corta el pan por la mitad • Unta 3 veces la mantequilla y lo ponen dentro del pan. • Cierran el pan (Atención) <p>Luego se preguntara de manera verbal y apoyado de imágenes ¿Qué he preparado pan con mantequilla o ensalada de frutas? (retención) Se le dará a cada estudiante los ingredientes: pan , mantequilla para que pruebe y huela, cuchillo para que lo manipule y se de cuenta que se debe coger con cuidado.(exploración) Cada estudiante realiza los pasos a seguir, siguiendo el modelo de la docente, siempre reforzando las secuencias del cortado de pan y que unte la mantequilla .(reproducción) Se le motivara a cada estudiante poniéndole una carita feliz, cuando realiza su actividad. (motivación)</p>	<p>Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad en control de conducta de alimentación.</p>	<p>Pan Cuchillo Mantequilla</p>
<p>Cierre: Se realizara preguntas ¿que haz aprendido hoy?, ¿qué haces primero?, ¿con que untas el pan? Grupo A: Se le dará imágenes en el cual ellos ordenaran , los pasos del pan con mantequilla</p>		

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Grupo B: se le mostrara imágenes para que señale ¿primero que hizo ? y señale con que unto Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo.		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Giovana	Jesus
Ciencia y ambiente	Discrimina los ingredientes ,de los materiales en el preparado del pan con mantequilla	A	A	A	A	B	A	A	A	A
Personal social	Corta el pan por la mitad sin apoyo	A	A	A	A					
	Corta el pan por la mitad con apoyo					B	B	A	B	B
	Unta 3 veces la mantequilla y lo pone dentro del pan sin apoyo	A	A	A	A					
Comunicación	Unta la mantequilla con apoyo					A	A	A	A	A
	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con mantequilla.	A	A	A	A	A	B	A	A	A

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 05

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 11 de julio del 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 8 (H) 4 (M) 4
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Preparo un rico pan con mantequilla haciendo uso del cuchillo
CATEGORÍA : Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA : Modelado y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié con el saludo de bienvenida a los estudiantes del aula a través de los tarjetas visuales, dándole la mano a cada estudiante y enseñando las tarjetas para que me entiendan en esta ocasión Ana me comprendió me dio la mano y me mostro su tarjeta yo le hice un gesto de muy bien, reforzando con mi dedo de muy bien, ordene que se sienten alrededor de la mesa.

Luego cantamos una canción del pan con mantequilla con música de los alimentos mostré un cuchillo, mantequilla y pan y les pregunte ¿Para qué sirve estos alimentos y materiales? ¿Qué se puede hacer? ¿Sabes cortar el pan? ¿Sabes untar la mantequilla? .Pero los estudiantes estaban inquietos, Johan me señalo balbuceaba y decía pa...pa...pa...pan. Y yo le decía mostrando muy bien Johan, luego hice una pausa a la clase como estaban inquietos, así que les saque al patio a correr, saltar, luego regresamos al aula, les pregunte ¿Qué estábamos haciendo antes de salir ? mostrando las ingredientes y materiales, Johan hizo el gesto de cortar, y le dije muy bien, antes deben lavarse las manos por que vienen del patio con las manitos sucias. Así que cada estudiante se fue a lavar las manos y se sentaron , declare el tema con ayuda de los estudiantes lo que íbamos a realizar ese día, ya que Walter dijo pan con mantequilla, lo felicite diciendo muy bien estuviste atento **seguidamente mostré unas imágenes de secuencias en el cual les explique lo que se iba a realizar (observación) luego yo hice una demostración paso por paso del preparado del pan con mantequilla como cortar el pan, como untar la mantequilla ida y vuelta , hasta cerrar el pan ,(atención) siempre resaltando cada paso que se realizó, así que les pregunte que había preparado mostrando la imagen del pan con mantequilla y la otra imagen de una ensalada de frutas, Giovana señalo y me quito la imagen del pan con mantequilla y yo le dije muy bien (retención), después se le dio a cada estudiante los materiales e ingredientes como el cuchillo ,la tabla de picar real , para que observe, manipule , huela, Fernando abrió la mantequilla y saco un poquito con su dedo y lo probó, hizo una mueca de disgusto, Fabritzio le di en una cucharita para que pruebe si le gusto ya que me cogió la mano para que le dé más mantequilla(exploración), luego cada uno de los estudiantes realizo la actividad de la preparación del pan con mantequilla, Fernando y Fabritzio demoraron en comprender sin embargo a la hora de untar ,lo hicieron bien(reproducción) ,yo les felicite mostrando una carita feliz, Giovana abrió el caño queriendo nuevamente lavarse las manos ,quería comer y decía mer, mer y yo con una seña le decía después comer, pero estuvo intranquila, **opte por comenzar con ella en apoyar , que realice en la preparación del pan con mantequilla, con mano sobre mano cortamos el pan ,luego con el cuchillo untamos la mantequilla , primera y segunda vez lo hicimos juntas , la tercera vez ella lo intento con un poco de ayuda ,la cuarta y quinta vez lo hizo sola , y yo siempre motivándola y diciéndole muy bien, la sentí más tranquila** ,e inclusive quiso preparar más panes , le deje que hiciera uno más ,la note segura en la hora de untar. Fernando, Fabritzio y Juan mediante mi apoyo lo hicieron , siempre hablándole de manera verbal corta el pan y luego que sigue, Fabritzio se tomaba su tiempo para realizar el untado , pero lo realizaba y después cerro su pan , y ya se lo quería comer , le dije espera ya vamos a comer con un gesto , luego mencione que para el día siguiente en la hora de lonchera nos íbamos a preparar un pan con mantequilla se pusieron un poco intranquilos y yo le dije muy bien ,Fernando lo miraba y le reforcé diciendo tu haz preparado pan con mantequilla ,Grupo A les di las imágenes para que me lo ordenen Juan y Johan lo hicieron muy bien ,Grupo B Giovana y Fabritzio me señalaron los ingredientes ,me acerque a Fernando para darle refuerzo de lo que utilizo ,luego les dije ahora si todos a traer sus individuales y nuestros utensilios que hemos utilizado para sentarnos a comer, nuestro pan con mantequilla.**

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Reconozco que a pesar de haber planificado la sesión en función a la necesidad de los estudiantes, en el inicio de la motivación fue muy corto, y ello dificultó el desarrollo de la sesión ya que los estudiantes estaban un poco inquietos.



INTERVENCIÓN:

Debo seguir aplicando estrategias de enseñanza de acuerdo a las características de cada estudiante, que me permitan tener progresivamente resultados satisfactorios y que los estudiantes sigan mejorando en sus habilidades de alimentación.

COMPROMISO

Seguir trabajando con la misma actitud de perseverancia y entusiasmo, para que todos los estudiantes en el desarrollo de cada sesión de aprendizaje logren su autonomía en la alimentación.

LEYENDA

- | | |
|---|-------------------------|
|  | Actividades vivenciales |
|  | Imitación |

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendo a cortar el queso en tajadas para preparar un sándwich”
- 2. Propósito de la sesión** : Que el estudiante aprenda el uso del cuchillo cortando en tajadas el queso y colocando dentro del pan, para poder ser independiente en actividades de la vida diaria.
- 3. Fecha de ejecución** : 23 de mayo del 2018
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Le saludo mediante tarjetas, se les preguntara que han tomado de desayuno, se comenzara diciendo yo tome de desayuno avena, pan con queso y ustedes ¿pan con que comieron?, ¿quién lo preparo? Se les ordena sentarse en semicírculo, sacare un taper diciendo ¿que habrá?, se le acerca a cada estudiante para que observe, preguntando ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿qué color es? ¿con que se come? ¿Cómo se come en tajadas o entero? ¿Con que se corta en tajadas? Se le mostrara un zapato y se preguntara ¿Se comerá con zapato, el pan con queso? Declarando así el tema: Hoy aprenderemos a cortar en tajadas el queso, para preparar pan con queso.</p>	Apoyos Visuales Gráficos Apoyos Comunicativos Indicaciones verbales	Canción
<p>Desarrollo: Se explicará a través de unas imágenes, lo que realizarán y realizara la demostración del pan con queso paso a paso.(Observación) Preparación Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se corta el pan por la mitad • Se corta el queso en forma rectangular • Se corta en láminas de forma rectangular el queso • Se pone dentro del pan. • Cierran el pan(atención) <p>Luego mostrare una figura de una manzana ,y de un pan con queso , preguntando ¿Qué prepare una manzana o un pan con queso?(retención) Se le dará a cada estudiantes los ingredientes: pan, queso (para que huela y lo pruebe),de igual manera los materiales : cuchillo , tabla de picar, para que lo manipule (exploración) Cada estudiante se prepara su pan con queso, siguiendo los pasos que realice haciendo la demostración, (reproducción), al estudiante que necesita refuerzo ,la docente lo apoyara de manera física Se les felicitará por la culminación del preparado y se les dice que así pueden hacerlo en casa.(motivación),</p>	Fabritzio y Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad	Pan Cuchillo Queso Plato
<p>Cierre: Dialogaré con los estudiantes a través de preguntas: ¿Qué preparamos hoy?, ¿Qué utilizamos? ¿Qué hicimos primero? ¿Qué cortamos en tajadas? retroalimentando el tema y dando por culminado la actividad.</p>		

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Grupo A: Se le ofrece las imágenes y se pide que mencione los ingredientes y materiales usados en la preparación del pan con queso.</p> <p>Grupo B: Se le pone en la mesa, un pan con queso y una taza y se le pide que coja lo que hemos preparado (reconoce material concreto)</p> <p>Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo</p> <p>Se enviara a los padres de familia una hoja informativa indicándole la secuencia de la actividad realizada para pueda ser reforzada en casa</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Reconoce alimentos nutritivos de consumo diario en material concreto como: el pan, queso.	A	A	A	A	B	A	A	A	A
Personal social	Corta el pan por la mitad.	B	A	A	B	B	B	B	B	B
	Corta el queso mediante apoyo físico mano sobre mano					B	B	B	B	B
	Corta en láminas el queso de manera independiente	A	A	B	A					
	Usa el cuchillo con apoyo al cortar el queso					A	A	A	A	A
Comunicación	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con queso.	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Identifica los ingredientes del sándwich de pan con queso con apoyo de imágenes.	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 06

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 23 de mayo del 2018
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 8 (H) 4 (M) 4
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Aprendo a cortar el queso en tajadas para preparar un sándwich
CATEGORÍA : Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA : Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié la clase , saludando a cada uno de los estudiantes, Johan y Ana Lucia me contestaron bien haciendo un gesto con su mano , Fernando no quiere darme la mano y le insisto no me entendió y comenzó a balancearse, entonces le cogí la mano como para que me salude , le hable diciendo buenos días Fernando de igual manera mostrando las tarjetas, Fabritzio, Lesli y Cristina se resistieron en darme la mano, les abrace y des di un beso, les hice una seña de saludo, así que les cogí la mano para que me saluden, con un gesto con mi dedo de muy bien.

Les senté en semicírculo, les comencé a preguntar que habían tomado de desayuno ,Johan hizo un gesto de tomar y yo le dije que tomaste leche ,chufra o avena , Johan hizo un gesto de bien a la hora que mencione avena ,comencé a decir yo tome de desayuno avena con pan con queso ,Lesli contesta pan , pan ,pan con mantequilla, seguía diciendo Lesli hoy haz comido pan con mantequilla y pregunte ¿quién lo preparo ? ella contesto yo ,seguí diciendo muy bien ,luego mostré un taper donde había un pedazo de queso y pregunte ¿qué será ? ¿qué color tiene? ¿es rico?¿para qué sirve? ¿Con que se come? ¿Se comerá el queso entero o en tajadas? ¿Qué se usa para cortar? Cristina se paró y trajo de los utensilios un cuchillo pequeño de cortar y le dije muy bien Cristina, reforzando el pan se corta con el cuchillo y el queso también se corta en tajadas ,seguí preguntando ¿se comerá queso con zapato? Cristina movió su cabeza , yo dije no acaso se come zapato con queso , con que comeremos el queso ,Lesli dijo pan y yo reforcé con el dedo muy bien hoy comeremos pan con queso , les mostré imágenes del pan, queso , de igual manera los materiales tabla de picar, cuchillo , para explicarles el paso a paso de lo que se iba a realizar (Observación) comencé hacer la demostración de los pasos del preparado de pan con queso realice a cortar por la mitad el pan, les iba reforzando diciendo tener cuidado ,corte el queso en forma rectangular , luego seguí cortando en láminas el queso ,seguidamente lo coloque dentro dentro del pan (atención) para ver si me habían entendido y para hacerles recordar les pregunte ¿que he preparado? mostrando el pan con queso y una manzana Cristina dijo queso señalando al pan con queso (retención),dije muy bien ,luego se le da a cada estudiante los materiales e ingredientes : queso y pan para que lo huela , lo prueben comiendo y lo toquen ,Ana Lucia lo olio y dijo agg , le dije ¿agg ? mira es queso pruébalo ,se resistía sin embargo acepto y probó , uhm rico le dije yo de igual manera probando el queso, les di de probar a cada uno de los estudiantes (exploración), como cada estudiante tenía sus materiales comenzaron a realizar el preparado del pan con queso ,siguiendo el modelo que se le había enseñado, Cristina se puso a cortar el pan, luego le ayude a cortar en tajadas el queso , le dije que ella corte la segunda tajada sola, nuevamente necesito ayuda , y le decía muy bien Cristina sigue , tu puedes siempre con palabras de aliento que ella si puede ,a la cuarta vez un poco insegura lo hizo el cortado de queso, coloco dentro de su pan(reproducción), yo felicite , en el grupo A:les di imágenes del preparado de pan con queso , diciendo que mencionen los materiales e ingredientes ,Juan y Lesli lo hizo bien , Johan , Walter necesitaron un poco de ayuda, en el grupo B:les ordene que señalen que habían preparado mediante imágenes un pan con queso y una taza en el cual Fabritzio cogió la imagen del pan con queso y lo puso en la boca, me acerque a darle un abrazo , muy bien Fabritzio le dije, ahora todos los días deben preparar en su desayuno un pan con queso para su familia, comenzamos a limpiar nuestra mesa y los utensilios para degustar nuestro pan con queso.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Hago la autocritica diciendo que hay veces tengo temor cuando los estudiantes manejan el cuchillo, por tal motivo muchas veces lo realizo yo, por tener temor de que se lastimen, me falta confiar más en los estudiantes.



INTERVENCIÓN:

Trabajar material real y reforzado con imágenes, para los estudiantes que no tienen lenguaje, para que ellos puedan abordar un trabajo de independencia en el área de cocina

COMPROMISO:

Me comprometo a motivar a los estudiantes desde el inicio de clase hasta el final, utilizando estrategias adecuadas para el desarrollo de la clase.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

- 1. Nombre de la sesión** : “Disfrutamos al preparar un pan con aceituna, haciendo uso del cuchillo”.
- 2. Propósito de la sesión** : Aprenderán a picar las aceitunas, con cortes pequeños y colocaran en el pan para degustarlo, para que sean independientes en el preparado de sándwich.
- 3. Fecha de ejecución** : 13 de junio del 2018
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Les muestro a los estudiantes una imagen de cocina , indicándole que nos vamos al ambiente de cocina ,se sientan alrededor de la mesa y entonan una canción “A mí me gusta” Luego muestra un taper diciendo ¿Qué habrá dentro?, sacando una aceituna y preguntando ¿Qué es? ¿Qué color es?, ¿cómo se come? ¿En que se come? ¿Cómo sacas la pepa? le da a cada estudiante una aceituna para que lo toque, sigue preguntando ¿con que se come? Se seguirá preguntando ¿La aceituna se comerá con torta?, esperando las respuestas de los estudiantes. declarando así el tema :Hoy prepararemos pan con aceituna</p>	Apoyo comunicativo	Canción
<p>Desarrollo: Hago el uso del gorro de cocina, mandil y mediante imágenes se explicara lo que se va a realizar, mostrando material real e imagen ,haciendo la demostración paso a paso del pan con aceituna (Observación) Preparación :Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poner la tabla y coger una aceituna • Cortar la aceituna en trocitos pequeños , • Botar la pepa • Poner en un plato los trocitos de aceituna • Cortar el pan por la mitad • Colocar dentro del pan la aceituna cortada • Cierra el pan (atención) <p>Luego preguntara de manera verbal y con apoyo de imágenes ¿Qué he preparado pan con aceituna o queque?(retención) Se le entregara los materiales e ingredientes como tabla de picar, plato, cuchillo, pan, aceituna, para que ellos puedan manipular, probar ,y oler (exploración) Cada estudiante se preparara su pan con aceituna de manera ordenada ,esperando su turno con los pasos enseñados, al estudiante que necesita apoyo se le reforzara.(reproducción) Se les felicitará por la culminación del preparado y se les dice que así pueden hacerlo en casa.(motivación), Luego limpian la mesa, se recoge los utensilios dejándolos limpios.</p>	Fabrizio y Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad	Pan Cuchillo Aceituna Plato Tabla de picar

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Cierre: Se le preguntara ¿Qué aprendieron hoy? ¿Cómo lo hicieron? ¿Cuáles son los pasos? ¿Para qué lo preparamos? ¿Qué utilizaste para cortar? ¿Cómo cortaste la aceituna? Luego se les evaluara a los estudiantes Grupo A: Se le dará las imágenes para que ordene los pasos enseñados. Grupo B: Se le pedirá que señalen los ingredientes que utilizaron Se le manda una hoja informativa al padre de familia indicando los pasos del preparado del pan con aceituna, para que así en las mañanas al preparar su desayuno el estudiante se pueda preparar solo su sándwich.</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Jesus	Cristina	Giovana
Ciencia y ambiente	Identifica los alimentos nutritivos en la hora del desayuno	A	A	A	A	B	B	B	B	B
Personal social	Corta la aceituna en trocitos pequeños sin apoyo	A	A	B	A					
	Hace uso del cuchillo en cortar la aceituna con ayuda					B	B	A	A	B
	Pone dentro del pan la aceituna cortada de manera independiente	A	A	A	A					
Comunicación	Coloca la aceituna dentro del pan con ayuda					A	A	A	A	A
	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con aceituna.	A	A	A	A	B	B	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 07

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 13 de junio del 2018
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 8 (H) 4 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y Trastorno Espectro Autista
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Disfrutamos al preparar un pan con aceituna haciendo uso del cuchillo
Categoría	: Estrategias de enseñanza
Sub categoría	: Modelado y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié la clase diciendo formen fila para irnos a la área de cocina mediante una imagen de cocina, nos sentamos en semicírculo cantando "A mí me gusta comer" mediante palmas, comencé a mí me gusta comer pan con mantequilla, señale a la estudiante de a lado Giovana, para que continúe con el juego cantando así que mediante palmas canto pa, pa, quilla, le dije a ti te gusta el pan con mantequilla, luego canto Juan me gusta el pan con pollo, entonces muestro un taper transparente preguntando ¿Que habrá en este taper? ,Johan decía bo,bo,bo Juan dijo bolas, muy bien dije se parecen a las bolas, seguí preguntando y ¿qué color es? todos se quedaron callados, Walter azul, negra, conteste si muy bien negra, y ¿con que se come?, Leslie respondió con pan, ¿En qué se come? Nadie me respondió ¿Cómo sacas la pepa? Jesús respondió señalando la mano, dije está bien con la mano, pero que podemos utilizar a parte de la mano Walter me respondió con el cuchillo, felicite muy bien si con el cuchillo se puede hacer trozos pequeños, luego dije muy bien chicos hoy prepararemos pan con aceituna, seguí preguntando se comerá pan con aceituna y torta, respondieron en coro no, Cristina dijo con su dedo no e hizo un gesto de disgusto, luego me puse un mandil y el gorro de cocina, mediante unas imágenes comencé a explicar lo que iba a realizar el paso a paso (Observación) comencé a realizar la demostración del preparado del pan con aceituna, cogí una tabla de picar, luego puse la aceituna, con el cuchillo comencé a realizar trozos pequeños siempre dando énfasis en lo que estoy haciendo y teniendo cuidado en que se corten, lo fui poniendo en un plato las aceitunas cortadas, luego corte mi pan y coloque dentro del pan la aceituna picada, (atención), luego pregunte para ver si me habían entendido y para hacerles recordar, ¿Qué he preparado hoy? mostrando un pan con aceituna y un pedazo de queque, Leslie señalo el pan con aceituna (retención), luego sin antes volver a preguntar ¿Pan con que, van a preparar? Cristina se paró, la sentí molesta, fue a coger su lonchera y me saco un pan con aceituna y yo le dije muy bien, hoy cada uno de ustedes van a preparar un pan con aceituna le di a cada estudiante sus materiales e ingredientes, cada uno tenía una aceituna para que lo observe, lo toque y lo pruebe (exploración), Fernando lo comió, Fabritzio no quería, se comenzó a correr, le di tiempo a que le pase, luego se sentó, en su delante probé una hice una mueca de uhhh que rico, se lo di no quería luego embarre un poco su boca, hizo una mueca de no, en un plato le di varias aceitunas y las deje en su sitio, me acerque a Leslie para seguir trabajando, observe que Fabritzio las estaba cogiendo las aceitunas y una se metió a la boca, felicite muy bien, le dije que me diera la pepa, puse mi mano en la boca y me la dio, como cada estudiante tiene sus materiales e ingredientes, les dije comiencen a realizar su pan con aceituna siguiendo los pasos que realice, Juan se paró, fue a coger más aceitunas vamos Juan a preparar tu pan con aceituna, con ayuda física y verbal corta las aceitunas en trozos pequeños, haciendo un picado de aceituna, luego las pepas que quedaron, lo boto a la basura, los trozos pequeños de aceituna lo dejo en un plato, luego corta el pan por la mitad, coge una cuchara, coge la aceituna lo echa dentro del pan, y listo el pan con aceituna, Juan comenzó a saltar y dar unos aleteos, le dije muy bien te felicito, tranquilo, muy bien (reproducción), luego reforcé a Giovana, Fernando y Fabritzio ya que estaban iniciando en el picado de aceituna, con el cuchillo, haciendo los trozos con la mano así que reforcé mano sobre mano, con cada uno de ellos el picado de aceituna en trocitos pequeños, luego pregunte ¿ qué hemos preparado hoy? ¿Como lo hicimos? ¿que utilizamos? ¿Cómo quedaron las aceitunas? luego le di al grupo A me ordene las imágenes paso a paso el preparado del pan con aceituna, el grupo B me señale los ingredientes que se utilizó, luego ordene a limpiar la mesa y a lavar los utensilios, para sentarnos a comer lo que habíamos preparado nuestro pan con aceituna.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

No darles el tiempo necesario para que construyan su aprendizaje ya que como se realiza con cada estudiante y paso a paso.



INTERVENCIÓN:

Reprogramar y reforzar la actividad hasta que se logre el objetivo.

COMPROMISO

Me comprometo a realizar diversas estrategias pensando en la necesidad de cada estudiante.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

- 1. Nombre de la sesión** : “Disfrutamos al preparar un pan con palta haciendo uso del tenedor”
- 2. Propósito de la sesión** : Realizaran el cortado de la palta, sacaran la pepa y aplastaran haciendo uso del tenedor para ser independientes, cuando se preparen un sándwich
- 3. Fecha de ejecución** : 11 de julio del 2018
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : ciencia y ambiente personal social comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Cantamos la canción ,”verde, verde es todo lo que veo” y se ira sacando materiales de color verde como por ejemplo un polo, una crayola de color verde, una palta , hoja de árbol, los materiales se pondrá sobre una mesa. La docente preguntara ¿Estos materiales de qué color son? ¿De estos materiales cual se come?, mostrando la palta sigue preguntando ¿con que se come? ¿Sabes cortar la palta? ¿Conoces la pepa de la palta? ¿Cómo sacas la pepa? ¿Cómo, comes la palta? Luego preguntare ¿Se comerá palta con crayola? Declarando el tema: Hoy se preparara pan con palta.</p>	<p>Fernando, Fabritzio, Giovana y Cristina: requieren apoyo mano sobre mano.</p>	<p>Canción</p>
<p>Desarrollo: Se les explicará a través de imágenes lo que realizarán, se pone su mandil , su gorro y se realizara la demostración de cómo se prepara el pan con palta paso a paso.(Observación) Preparación: Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se Lava la palta • Se corta la palta por la mitad • Se saca con el tenedor la pepa y se bota • Se saca con el tenedor la pulpa de la palta • Se pone en un plato y se aplasta la palta hasta dejar una masa. • Cortar el pan por la mitad • Colocar dentro del pan la palta • Esparcir la palta dentro del pan • Cerrar el pan (atención) <p>Se le preguntara ¿Qué se ha preparado? Mostrando una imagen de tallarines y un pan con palta, se le preguntara ¿cómo se preparó? , siempre retroalimentando la actividad.(retención) Se le entregara los materiales tabla de picar, cuchillo, plato, tenedor para que manipulen, los ingredientes la palta y el pan, para que lo huelan , toquen y prueben la palta preguntando ¿Qué sabor tiene? ¿Sabe rico o feo?(exploración) Cada estudiante realiza la preparación del pan con palta, siguiendo los pasos enseñados (reproducción), al estudiante que necesita refuerzo se le brindara apoyo. Se les felicitará por la culminación del preparado y se les dice que así pueden hacerlo en casa.(motivación)</p>	<p>Fabritzio y Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad</p>	<p>Pan Cuchillo Palta Plato Tenedor</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Cierre: Se le mandara una hoja informativa al padre de familia siguiendo los pasos en preparado del pan con palta para que lo refuerce en casa. Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo Grupo A: se le dio imágenes para que ordenen las secuencias siguiendo los pasos de la preparación del pan con palta Grupo B: Se le ofrece varios alimentos y objetos, para que elijan o señalen los ingredientes que se preparó en el pan con palta</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Johan	Juan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Jesus	Crsitina	Giovana
Ciencia y ambiente	Reconoce alimentos nutritivos de consumo diario como la palta, pan	A	A	A	A	B	B	A	A	A
Personal social	Corta la palta por la mitad con ayuda					B	B	A	A	A
	Corta la palta por la mitad sin ayuda	A	AD	A	AD					
	Saca con el tenedor la pepa de la palta, de manera independiente	AD	AD	A	AD					
	Saca la pepa de la palta con ayuda					A	A	A	A	A
	Aplasta con el tenedor la pulpa de la palta con apoyo					A	B	A	A	A
	Aplasta con el tenedor la pulpa de la palta sin apoyo	A	A	A	A					
Comunicación	Sigue las instrucciones de la docente al elaborar su pan con palta.	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 08

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 11 de julio del 2018
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 9 (H) 5 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Disfrutamos al preparar un pan con palta haciendo uso del tenedor
CATEGORÍA	: Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicie la sesión entonando una canción "verde, verde todo lo que veo" observé que los estudiantes colaboraron aplaudiendo, sonriendo, porque canté una canción la cual les agrada mucho causando interés en los estudiantes y fui sacando objeto por objeto de color verde poniendo en la mesa, el polo preguntando ¿qué es? ¿para qué sirve? ¿qué color es? De igual manera se fue sacando la hoja de árbol, la crayola y la palta, seguía preguntando ¿qué es? ¿para qué sirve? ¿qué color es?, Ana lucia hizo una mueca de comer cogiéndose la barriga, reforcé diciendo si ,sirve para comer, pero ¿qué es?, Juan dijo palta, seguí preguntando ¿de qué color es? Giovana cogió la crayola y me la dio, la felicite diciendo muy bien es de color verde, ¿Sabes cortar la palta? Johan hizo una seña de cortar, le dije sí, pero como se corta, Lesli dijo pedazo, seguí reforzando por la mitad se corta la palta, ¿Cómo sacas la pepa de la palta? nadie me respondió, sigo preguntando ¿acaso te comes la pepa? Ana Lucia hace una mueca con la cabeza de no , Walter dijo se saca la pepa con la mano ,seguí reforzando la pepa se saca con el tenedor, luego seguí preguntando se debe comer palta con crayola, Lesli dijo no, menciono pa ,pa , le dije muy bien la palta se come también con el pan ,declarando el tema, luego les mostré unos papelotes con los materiales y los pasos para realizar la preparación de pan con palta paso a paso (Observación) hice la demostración de cómo realizar el pan con palta , cortando por la mitad, sacando la pepa con un tenedor , aplastando con un tenedor la pulpa de la palta , hasta dejarlo en una masa, después corto el pan, echo la palta dentro del pan y listo (atención) durante esta actividad aproveche en reforzar la cantidad del número en el área de matemática haciendo que cuenten los tenedores, los platos, los panes, las paltas etc, seguí preguntando ¿que he preparado hoy ? mostrando una imagen de un pan con palta y una imagen de un plato de tallarines, Fernando cogió la imagen del plato de tallarines ,pregunte a todos los estudiantes ¿he preparado tallarines? Jesus dijo con su dedo no, Ana lucia me señalo la imagen del pan con palta(retención), luego les pregunté ¿qué necesitaremos para preparar un pan con palta ?Ana lucia decía palta, Jesús pan, Johan con su gesto de cortar , siempre reforzándole cuchillo, entonces les di los ingredientes como el pan, la palta, permitiendo que lo tocan ,observara, olieran y hasta probaran así los estudiantes le pusieron mas interés.(exploración) y luego de esto les propuse que ellos realizaran su preparación ,siguiendo el modelo que realice en la preparación del pan con palta ,Johan me dio la palta , asi que le dije que es lo que vas hacer primero, se fue a lavar la palta ,Johan no podía cortar por la mitad la palta asi que le ayude a cortar ,le di otra palta , esta vez corto más seguro la palta, boto la pepa de la palta al basurero, lo saco con un tenedor y lo echo en un plato le dije aplasta ,se embarro y se fue a lavarse las manos, le dije sigue aplastando , no quería aplastar la palta, con apoyo al comienzo aplasto la palta , luego medio inseguro comenzó aplastar la palta, luego quise ayudarle a cortar el pan , pero Johan me quito el pan y echo la palta dentro del pan y lo cerro(reproducción), felicite dándole un abrazo a Johan ,seguí reforzando a cada uno de los estudiantes, seguí preguntando hoy aprendimos a preparar ?Lesli dijo pan con palta ,reforcé diciendo muy bien hoy hemos preparado pan con palta, ¿Que hemos utilizado? Juan respondió cuchillo, ¿Con que sacamos la pepa de la palta? Ana Lucia me trajo un tenedor, le dije bien Ana Lucia ,luego al grupo A se le dio imágenes para que lo ordenen las secuencias, siguiendo los pasos, al grupo B se le dio varios alimentos y objetos para que ellos puedan elegir los ingredientes y materiales que utilizamos en el preparado de pan con palta, Giovana me señalo el pan , la palta y el cuchillo y le mostré la imagen del tenedor, ella me sonrió y cogió la imagen del tenedor, en el cual esta vez Fernando con ayuda eligió los ingredientes, por último indiqué a los estudiantes a compartir en la mesa lo que habían preparado, antes ordenando y lavando los utensilios.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Trabajar un poco más las imágenes mediante las secuencias de la preparación de los alimentos



INTERVENCIÓN:

Realizar la retroalimentación de los aprendizajes, para que los estudiantes puedan comprender mejor la forma de preparación de alimentos

COMPROMISO

Me comprometo a partir de ahora tomar en cuenta los saberes previos de los estudiantes antes de hacer las demostraciones o actividades de enseñanzas previstas. Debo profundizar más estas actividades. Necesito mejorar la estructura de los indicadores de desempeño.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendemos a freír un huevo para preparar un sándwich”.
- 2. Propósito de la sesión** : Los estudiantes aprenderán a freír un huevo, teniendo cuidado de no quemarse para luego ponerlo dentro del pan, para que pueda ser independiente en la preparación de sus alimentos.
- 3. Fecha de ejecución** : 3 de octubre del 2018
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio : Se cantará junto a los estudiantes una canción “la gallina turuleca”, mostrando una imagen de una gallina . Se realizara las siguientes preguntas ¿Qué figura vez? ¿Que pone la gallina? ¿Cuántos huevos puso? Se mostrara un huevo de verdad, preguntando ¿Has comido huevo? ¿Cómo lo has comido? ¿Has comido huevo en el desayuno? ¿Con qué has comido el huevo? ¿Has comido huevo frito? ¿Sabes preparar un huevo frito? Se mostrara un huevo y pregunta ¿Se comerá pan con huevo y madera?, esperando una respuesta y apoyando. Se les seguirá preguntando ¿les gustaría preparar un pan con huevo frito? Declarando el propósito del tema: Hoy aprenderemos a freír un huevo.</p>	Apoyo visual	Canción Imagen Huevo(material real)
<p>Desarrollo: Se le explicará apoyada de imágenes lo que harán, realizando la demostración del paso a paso de la preparación del pan con huevo como a continuación se detalla (Observación) Preparación: Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prender la cocina, poner la sartén • Echar aceite ,esperar que caliente • Echar el huevo dentro de la sartén • Espera que se fría • Con la espátula da vuelta al huevo • Saca el huevo , lo pone en un plato • Cortar el pan por la mitad • Colocar el huevo dentro del pan. • Cerrar el pan(Atención) <p>Luego se les mostrara dos imágenes uno de pan con huevo y otro de ensalada de frutas, preguntando ¿Que he preparado? (retención) Los estudiantes se sentaran alrededor de la mesa, se mostrara los ingredientes: pan, huevo, luego los materiales sartén, plato, espátula, para que observen y manipulen (exploración) preguntando ¿Qué preparararas con estos materiales? , Luego viene la participación de cada uno de los estudiantes para realizar su pan con huevo siguiendo los pasos enseñados de como freír un huevo y colocándolo dentro de su pan (reproducción), se le brindara apoyo y refuerzo a cada estudiante con más dificultad.(ejecución)</p>	Fernando, Giovana, Cristina y Fabritzio: requieren apoyo físico mano sobre mano.	Pan Cuchillo Huevo Sartén Espátula Aceite

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Siempre motivando a los estudiantes diciendo lo estás haciendo bien, ahora podrás freir un huevo en casa , cuando desees comer .(motivación)		
Cierre: Se realizará preguntas ¿Qué has aprendido hoy? ¿Cómo has preparado el huevo? ¿Cómo has preparado tu pan con huevo? ¿Para qué te sirve aprender a preparar pan con huevo? Se le dará a los estudiantes grupo A: la secuencia de imágenes en forma desordenada, para que ordenen como fue el proceso de la preparación del pan con huevo frito, Grupo B se le ofrecerá ingredientes y materiales, para que señalen lo que utilizaron en el preparado del pan con huevo frito. Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones con los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo. Se le mandará al padre de familia en su cuaderno las recomendaciones e informando lo que se preparó, para que ellos refuercen en casa en la hora del desayuno o lonche.		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Johan	Juan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Giovana	Jesús
Ciencia y ambiente	Reconoce el huevo como alimento nutritivo	A	A	A	A	B	A	A	A	A
	Fríe el huevo con apoyo					B	B	A	A	A
Personal social	Fríe el huevo de manera independiente	AD	A	A	A					
	Coloca el huevo dentro del pan sin ayuda	AD	AD	AD	AD					
	Coloca el huevo dentro del pan con ayuda					A	A	A	A	A
Comunicación	Reconoce en imágenes el huevo frito					A	B	A	A	A
	Señala los materiales que utilizo en la preparación del huevo frito	A	A	A	A					

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 09

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 3 de octubre del 2018
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 10 (H) 6 (M) 4
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual y Trastorno Espectro Autista
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Aprendemos a freír un huevo para preparar un sándwich
CATEGORÍA : Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA : Modelado y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicie la sesión cantando la gallina turuleca, con todos los estudiantes luego mostré una imagen de una gallina, preguntando ¿Que figura vez? , ¿Qué color es? Ana Lucia dice pollo, le contesto si se parece al pollo, míralo bien ¿qué será? Johan mueve los brazos como alas, le digo muy bien es una gallina, Lesli dice amarillo sigo diciendo muy bien la gallina es de color amarillo y ¿qué pone la gallina? sigo preguntando, Lesli responde evo y refuerzo huevo, sigo preguntando ¿ustedes comen huevo? Juan responde si, les muestro un huevo de verdad paso por cada uno de los estudiantes para que lo observe, se rompa el huevo, lo palpe, se le pregunta de ¿qué otra manera se come el huevo? Juan contesto con pan, yo respondí muy bien, sigo insistiendo ¿pero de que otra manera se come el huevo? Walter dice frito, seguí diciendo muy bien, seguí preguntando se come huevo con madera, Johan mueve la cabeza de un no ,entonces declaramos el tema hoy aprenderemos a freír un huevo para preparar un sándwich, mostré imágenes reales y luego pegue las imágenes en la pizarra y escribí su nombre de cada objeto como por ejemplo sartén , pan , huevo , espátula ,identificando las vocales, me puse el mandil y un gorro para comenzar a realizar mediante imágenes los pasos de la preparación del pan con huevo (Observación), comencé prendiendo la cocina , siempre diciendo en que deben tener cuidado o pedir que le ayude la mama ,luego puse la sartén ,rompí el huevo y lo eche dentro de la sartén, esperé que se fría , cogí la espátula y lo volteo el huevo , luego saque el huevo poniéndole en un plato ,corte el pan por la mitad , coloco el huevo dentro del pan y listo (Atención) , luego para hacerles recordar o para ver si me entendieron pregunte mostrando unas imágenes del pan con huevo frito ,con la imagen de un plato de ensalada de frutas preguntando ¿que he preparado hoy? Walter señala al pan con huevo, (retención)felicite, seguidamente entregue a cada estudiante los materiales e ingredientes, para que ellos puedan manipular , oler y probar , Juan cogió la espátula y me la devolvió y me di cuenta que estaba malograda, así que lo cambié por otra, Jesús se le cayó un huevo , reforcé diciendo miren el color , toquen y si desean prueben el huevo crudo(exploración), teniendo todos los materiales les dije ahora le toca a ustedes a prepararse su pan con huevo, así que sacaron sus mandiles, gorros y en orden ,se fueron a prender la cocina ,cada uno con su huevo y espátula , sin embargo observe que Ana Lucia no quería ir a freír su huevo, me acerque luego, invite a Ana Lucia para que venga a preparar el pan con huevo, se puso su mandil y su gorro ,le indique que primero tiene que lavarlo, con mi ayuda prende la cocina y ella pone la sartén echa un poco de aceite a la sartén , rompe el huevo y lo echo dentro de la sartén, Ana Lucia se retrocedió tuvo miedo ,le dije tranquila no te preocupes, lo estás haciendo bien, yo cogí el mango de la sartén para ayudar a la estudiante con la espátula volteo el huevo, le di la espátula para que ella lo haga, puso resistencia, así que le cogí la mano para que tenga seguridad en hacerlo, así volteo el huevo, luego lo puso en un plato, le dije vamos Ana Lucia tu puedes cortar tu pan, lo realizo de manera lenta ,pero lo realizo, felicite muy bien ,puso el huevo frito dentro del pan y lo cerro(reproducción), se lo iba a comer, cuando dije hay que esperar que todos preparen su pan con huevo, realice el preparado de pan con huevo con cada uno de los estudiantes(ejecución) brindando apoyo al que lo necesita , pero se necesitó más apoyo a Fernando y Fabritzio , se le dirá a la familia que se le refuerce en casa ,Grupo A se le dará una secuencia de imágenes en el cual ellos lo iban ordenando , Juan y Johan lo hicieron lento pero bien , Walter y Lesli mediante las indicaciones y siempre haciéndole recordar lo hicieron , Grupo B: Les ofrecí ingredientes y materiales para que señalen lo que utilizaron en el preparado del pan con huevo, Giovana cogió la espátula y la sartén , la felicite , Jesús el huevo,Fabritzio se paró, pero luego regreso y me dio un pan , felicite a Fabritzio con un abrazo , les indique que ahora podremos preparar un rico sándwich en nuestro desayuno o cuando sentimos hambre(motivación) .Luego debemos dejar limpio la cocina antes de comer nuestro pan con huevo.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Realicé el modelado de la preparación de sándwich de manera muy rápida, no haciendo las repeticiones necesarias, por lo que algunos de los estudiantes, no prestaron la atención adecuada.



INTERVENCIÓN:

Seguir empleando material real para vivenciar los aprendizajes haciéndolo significativos y facilitando ingredientes a los estudiantes para que lo pueda percibir con sus sentidos.

COMPROMISO

Me comprometo a realizar estrategias más diferenciadas según las habilidades de los estudiantes ya que tienen respuestas y quehaceres son diferentes.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Cierre: Realizara preguntas ¿Qué has aprendido hoy? ¿Cómo has preparado tu pan con pollo? ¿Para qué te sirve aprender a preparar pan con pollo? Grupo A mencionará y ordenará las imágenes del preparado pan con pollo siguiendo una secuencia, Grupo B Se le dará tres imágenes en el cual el estudiante señala la imagen del pollo deshilachado y cuando lo echa en el pan Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones con los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo. Se le mandará al padre de familia en su cuaderno las recomendaciones e informando lo que se preparó, para que ellos refuercen en casa en la hora del desayuno o lonche.</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Selecciona e identifica ingredientes para preparar su pan con pollo	A	A	A	A	B	A	A	A	A
Personal social	Deshilacha el pollo ,utilizando deditos pinza					B	A	A	B	B
	Deshilacha el pollo sin apoyo físico.	A	A	A	A					
	echa el pollo dentro del pan de manera independiente	AD	AD	A	A					
	echa el pollo dentro del pan con ayuda.					B	B	A	A	A
	Se echa la mayonesa dentro del pan, con ayuda.					B	B	A	A	A
Comunicación	Se echa la mayonesa dentro del pan, sin ayuda.	AD	AD	A	A					
	Nombra los ingredientes cuando se les presenta en forma concreta y gráfica.	A	A	A	B					
	Señala los ingredientes cuando se les presenta en forma concreta y gráfica con ayuda					A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 10

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 24 de octubre del 2018
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 10 (H) 6 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y Trastorno Espectro Autista
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Aprendemos a preparar un sándwich de pollo
CATEGORÍA	: Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié la sesión diciendo que se sienten en semicírculos, mostré una imagen real de un pollo, en esta ocasión los estudiantes se pusieron inquietos no me prestaban atención, mostré unas plumas que realizamos para soplar en el área de lenguaje y yo me acerque a cada uno para que lo observe y manipule etc. note que se pusieron más tranquilos, nuevamente mostré la imagen del pollo y esta vez preguntando ¿de quién es la pluma? Que figura es de la lámina? Walter dijo pollo, Johan decía pi, pi, pi, yo seguía reforzando ah el pollo dice pio, pio ¿De dónde nace? Lesli contesto evo, yo seguí reforzando huevo ¿se come? Johan hizo la mueca de si ¿En que se come? Giovana contesto pa, pa y yo muy bien con pan, seguí reforzando diciendo ¿en el desayuno en que se puede comer el pollo? Lesli contesto con pan y yo seguí preguntando alguien sabe cómo se prepara el pan con pollo, nadie contesto, seguí preguntando han comido pan con pollo, Juan movió la cabeza como un sí ¿ el pollo se come entero o como se come? Walter hizo una mueca con sus dedos y entendí que me quería decir pequeño, así que yo reforcé diciendo el pollo se prepara de manera deshilachada, les pregunte se come pan con pollo con silla, Fernando se sonrió Johan dijo no, no así que declare el tema hoy aprenderemos a preparar un sándwich de pollo, con apoyo de imágenes, explique lo que realice, la preparación paso a paso del sándwich de pollo (Observación), luego comencé haciendo la demostración poniéndome, mandil, un gorro, pongo el pedazo de pollo en un plato y saco un trozo, luego de ese trozo comienzo a utilizar dedos pinza el deshilachado de pollo, luego corto el pan, echo el pollo dentro del pan, echo mayonesa dentro del pan listo (atención), para ver si los estudiantes me habían captado, mostré en material real un plato de pollo deshilachado y en otro un panetón y pregunte ¿Qué actividad he realizado? (retención) Giovana y Ana Lucia me señalaron el plato del pollo deshilachado, Fernando se acercó a coger el pollo deshilachado y querer comer, luego se les entrega a cada uno de los estudiantes los materiales e ingredientes como un pedazo de pollo cocinado, le acerque a cada estudiante para que lo huela, lo manipule Ana Lucia dijo noo le decía esta cocinado, Ana Lucia comenzó a pellizcar y probó el pollo cocinado y dijo ico (exploración) también les di a que prueben la mayonesa Fabritzio metió la mano para comerse la mayonesa, seguí mostrando los materiales como plato, tenedor etc material real reforzado mediante imágenes preguntando para que servirían estos materiales, Giovana hizo el gesto de comer (retención) yo felicite y dije muy hoy vamos a comer un sándwich que ustedes mismos realizaran Fabritzio se paro y se quiso correr, trate de calmarlo y de hacerle sentar, les dije vamos ustedes pueden, vamos siguiendo el modelo que les enseñe, yo les ayudare así que fui apoyando a cada uno de los estudiantes, pero me sorprendió Fernando ya que comenzó a jalar pedazos yo le decía muy bien Fernando, metió a la boca un pedazo de pollo y le dije rico, le di un pedazo más, con un poco más de seguridad estaba imitándose en hacer el deshilachado de pollo, así que poco a poco realizaba el deshilachado de pollo, con ayuda corto el pan, echo el pollo dentro de su pan reproducción), luego la misma actividad lo comencé con Fabritzio que necesita apoyo físico de mano sobre mano, (ejecución) observe que Fabritzio se puso a jugar, le decía no se juega el insistía en jugar así y chapotear así que yo de manera seria y mostrando una carita de molesta le dije hoy no vas a preparar tu sándwich para que te lo comas, así que Fabritzio, sentí que no me hizo caso, así que yo comencé a explicando al resto de sus compañeros, Fabritzio me cogió la mano y yo voltee y le dije que paso Fabritzio, así que me volvió a jalar la mano y le dije, Fabritzio, haciendo un gesto de comer le dije quieres preparar tu sándwich, comenzó a prepará su sándwich de manera lenta, pero lo realizaba, cuando le di la mayonesa para que se eche en su pan, comenzó a balancearse, me cogió fuerte del brazo como queriéndome pellizcar, le dije Fabritzio que pasa, asumí que era de a mayonesa, así que le mostré la mayonesa, y me la quito y la puso más allá, entonces dije, no, no echaremos a tu pan la mayonesa, estaba listo su pan con pollo sin mayonesa, pregunte ¿Que han aprendido hoy? Walter cogió el sándwich y señalo al plato del pollo deshilachado yo seguí reforzando muy bien, muy bien hoy se preparó un pan con pollo, mañana te prepararás para tu desayuno (motivación), así que el grupo A como Juan me menciono los pasos enseñados del preparado del pan con pollo, mientras que Johan comienza a ordenar las imágenes de los pasos del preparado de pan con pollo, Grupo B se les dio una imágenes para que indique que me señalen en qué imagen se encuentra la figura de un pollo deshilachado, Fernando, Cristina y Jesús lo hicieron dándose su tiempo, a Fabritzio y Giovana les cogí la mano para que señalen, luego les dije mañana a

la hora de desayuno pueden preparar su sándwich, nos organizamos para limpiar, dejando todo ordenado antes de degustar nuestro pan con pollo.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Reconozco que a pesar de haber planificado la sesión en función a la necesidad de los estudiantes, en el inicio de la motivación fue muy corto, y ello dificultó el desarrollo de la sesión ya que los estudiantes estaban un poco inquietos.



INTERVENCIÓN:

Debo seguir aplicando estrategias de enseñanza de acuerdo a las características de cada estudiante, que me permitan tener progresivamente resultados satisfactorios y que los estudiantes sigan mejorando en sus habilidades de alimentación.

COMPROMISO

Seguir trabajando con la misma actitud de perseverancia y entusiasmo, para que todos los estudiantes en el desarrollo de cada sesión de aprendizaje logren su autonomía en la alimentación.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 11

- 1. Nombre de la sesión** : “Aprendo a preparar un pan doble con mermelada y mantequilla”
2. Propósito de la sesión : Los estudiante aprenderán a cortar las cortezas de pan, untar y tapar el pan de molde.
3. Fecha de ejecución : 21 de noviembre del 2018
4. Duración : 9:00-10:00
5. Áreas : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
6. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Realizare “el juego adivina, adivinador “, con una pañoleta tapare los ojos de los estudiantes, y me acercare a cada uno de ellos preguntando ¿lo que estas probando que es? ¿Sabe dulce, salado? Se presentara a los estudiantes el material descubierto: mermelada y mantequilla preguntando ¿para que servirá?, ¿Se puede hacer dos panes dobles? ¿Sabes untar? Se muestra un pan de molde preguntando ¿Se comerá con toda corteza? ¿Con estos panes de molde como puedes hacer un sándwich doble? reforzare de manera verbal, brindando información y ayuda. Luego mostrare un lapicero y se preguntara ¿se puede comer mantequilla con mermelada y lapicero?, se espera alguna respuesta y se le refuerza apoyando de manera verbal Presentaré a los estudiantes el propósito de la sesión: Hoy aprenderemos a preparar un pan doble con mermelada y mantequilla.</p>	<p>Fernando ,Giovana, Cristina y Fabrizio: requieren Apoyos comunicativos Indicaciones verbales</p>	<p>Juego</p>
<p>Desarrollo: Se les explicará a través de unas imágenes lo que harán, realizando la demostración del paso a paso de la preparación del pan con mantequilla y mermelada. (Observación) Preparación: Se les indicara que miren como lo voy a realizar Cortar la corteza del pan de molde. Untar la mantequilla Tapar con el pan molde Untar la mermelada Tapar con el pan de molde (Atención) Luego se les mostrara dos imágenes uno de pan de molde con mantequilla y mermelada y otro de mandarinas, preguntando ¿Qué actividad he preparado? (retención) Se le dará a cada estudiante sus materiales e ingredientes, para que puedan nuevamente manipular, probar , oler, tocar (exploración) Luego viene la participación de cada uno de los estudiantes para realizar su pan con mantequilla y mermelada siguiendo los pasos enseñados como cortar la corteza del pan de molde, untar la mantequilla y mermelada, tapar (reproducción), se le brindara apoyo y refuerzo al estudiante con más dificultad. (ejecución) Siempre motivando a los estudiantes diciendo lo estás haciendo bien, ahora podrás preparar en casa un pan doble de mantequilla con mermelada cuando deseas comer. (motivación)</p>	<p>Fabrizio y Fernando: necesitan apoyo para trabajar durante la actividad. Guía y orientación mano sobre mano para la preparación</p>	<p>Pan de molde Cuchillo Mermelada Mantequilla</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Cierre: Realizara preguntas ¿Qué has aprendido hoy? ¿Qué has hecho primero con el pan? ¿Cómo has preparado tu pan con mantequilla y mermelada? ¿Para qué te sirve aprender a preparar pan con mantequilla y mermelada? Grupo A escribirá los ingredientes del pan con mantequilla y mermelada Grupo B pintara los ingredientes del pan con mantequilla y mermelada Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones con los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo. Se le mandara al padre de familia en su cuaderno las recomendaciones e informando lo que se preparó, para que ellos refuercen en casa en la hora del desayuno o lonche.</p>		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Juan	Johan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Reconoce alimentos nutritivos antes de ingerir.	AD	AD	A	A	B	A	A	A	A
Personal social	Corta la corteza del pan de molde con apoyo físico, mano sobre mano.					A	A	A	A	A
	Corta la corteza del pan de molde siguiendo un modelo de manera independiente.	A	A	A	A					
	Unta la mantequilla dentro del pan con apoyo físico.					A	A	A	A	A
	Unta la mermelada dentro del pan de manera independiente.	AD	A	A	AD					
Comunicación	Sigue las instrucciones de la docente para preparar su pan con mantequilla y mermelada.	A	A	A	A					
	Ejecuta los pasos del pan con mantequilla y mermelada, mediante apoyo.					A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 11

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A)	: Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA	: 21 de noviembre del 2018
HORA DE INICIO	: 9:00 am
HORA DE TÉRMINO	: 10:00 am
AULA	: Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 10 (H) 6 (M) 4
DISCAPACIDAD	: Discapacidad Intelectual y TEA
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA	: Aprendo a preparar pan doble con mantequilla y mermelada
CATEGORÍA	: Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA	: Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié la sesión realizando el juego adivina, adivinador, tapando con una pañoleta los ojos a cada uno de los estudiantes, dándoles de probar mantequilla y mermelada, con la intención que ellos mediante el sentido del gusto y tacto lo identifiquen. Lesli dice ico, más le pregunto ¿qué es? Mermelada contesta, muy bien le saco la pañoleta de los ojos, Lesli observa la mermelada y le pregunto ¿qué color es? Ella responde jo, le digo muy bien rojo, sigo preguntando ¿es dulce o salado? Me responde ico, dulce y sigo reforzando muy bien la mermelada es de color dulce, rojo y sirve para echar a nuestro Lesli responde pa, pa pongo en su mano una carita feliz, se sintió muy contenta. Luego le di de probar mantequilla a Juan el contesto sonriente mantequilla, de igual manera le saque la pañoleta de los ojos y le pregunto ¿de qué color es? Juan me respondió amarillo, les digo hoy prepararemos un pan con mantequilla y mermelada, sigo preguntando ¿se puede hacer dos panes? nadie me contesto, les dije mostrando el pan de molde ¿y si de aquí hacemos dos panes dobles? Johan se me acerco a coger los panes y contando con sus dedos movía la cabeza diciendo si, seguí mostrando el pan de molde y pregunto señalando los filos del pan de molde ¿se come con todo esto? Lesli dijo se bota, Ana Lucia también repitió lo mismo se bota, reforzando dije, se corta esta parte chicos, sigo preguntando se come pan con mantequilla y mermelada con lapicero, Johan hace el gesto de no moviendo la cabeza, Fabrizio se paraba y se sentaba, me le acerque y le dije que buscara sus imágenes personales con ayuda me mostro la imagen de baño, le dije muy bien quieres ir al baño, le di permiso y acompañe que se vaya al baño. **Luego mostré imágenes, pegando en un papelote la secuencia del paso a paso de la preparación del pan doble de mermelada y mantequilla (Observación) e hice la demostración de preparar un pan con mantequilla y mermelada paso a paso, primero cortar la corteza del pan, untar dos veces la mantequilla, tapar con un pan de molde y luego untar dos veces la mermelada, tapar con el pan de molde y listo (atención),** pregunté ¿qué estoy preparando? Walter me respondió pan con mantequilla, dije muy bien, quería seguir preguntando para ver si los estudiantes me habían entendido, **luego mostré dos imágenes uno de mandarinas y otra imagen de pan doble de molde con mermelada y mantequilla y pregunto ¿Qué actividad realice? (retención),** Cristina me señaló al pan, Ana Lucia de igual manera y Juan dijo pan doble de mermelada y mantequilla, yo felicité, Giovana me quito la imagen de mandarinas y yo pregunto ¿hoy hemos preparado mandarinas acaso le hemos cortado la corteza, untado mantequilla y mermelada? Walter, dijo no y me señaló la imagen del pan con mantequilla y mermelada, Fernando estaba muy inquieto quería comerse el pan así que les dije se sientan para darles sus materiales e ingredientes, a cada estudiante se le dio sus panes de molde, cuchillo, mantequilla y mermelada, los estudiantes comenzaron a manipular mucho de ellos lo olian y hasta probaron los ingredientes (exploración), así que le dije a los estudiantes ahora les toca a ustedes a prepararse su pan doble, **Johan se paró y acerco me cogió la mano, me sorprendió, Johan comenzó a cortar la corteza del pan de molde de manera independiente, le unto dos veces la mantequilla y lo tapo, le dije ¿te olvidaste de algo más? que es dulce y muy rico, mostrando la mermelada, me miro, cogió su mermelada abrió la tapa y unto dos veces dentro de su pan, y nuevamente lo tapo, lo puso en un plato y se autoseñalaba, yo felicite y le decía muy bien Johan aprendió a preparar su pan con mantequilla y mermelada, (reproducción) le digo mañana prepararás pan doble con mantequilla y mermelada para que sorprendas a tu mamá en el desayuno o te prepares cuando tengas hambre (motivación),** luego cada uno de los estudiantes realizó la demostración del pan con mantequilla y mermelada, al estudiante que necesitaba refuerzo se le apoyaba (ejecución), así que cuando se terminó de hacer la demostración con cada uno de los estudiantes se les pregunto qué ¿han aprendido a preparar hoy? Walter dice pan con mantequilla y mermelada ¿Qué se hace primero? Juan responde echar la mantequilla le contesto muy bien haz untado la mantequilla ¿Qué haz untado primero? Giovana me sonrío y dice ico le digo tu mermelada muy bien felicitando ¿Con que untas? Johan hace el gesto de cortar, le respondo muy bien con cuchillo, muy bien, luego al Grupo A, les digo que escriban o mencionen los ingredientes, Lesli escribió con un poco de ayuda los ingredientes del pan con mantequilla y mermelada con su imagen, reconociendo las vocales, Johan escribió palabras cortas pero entendible, grupo B pintaron los ingredientes del pan con mantequilla y mermelada y al borde de los ingredientes está pasado de silicona en alto relieve, así que reforcé diciendo mañana a la hora del desayuno prepararan un rico pan con mantequilla y mermelada,

organizándonos en limpiar la mesa y los utensilios para degustar nuestro pan doble con mantequilla y mermelada.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Reconozco que a pesar de haber planificado la sesión en función a las características de los estudiantes, la ejecución no resultó en su totalidad como lo esperaba porque el tiempo que utilicé con cada estudiante fue muy corto y rápido.



INTERVENCIÓN:

Debo dar refuerzo más estas habilidades de alimentación. Necesito mejorar la estructura de la ficha de los padres de familia que se le manda para que realicen el refuerzo en casa para que así los estudiantes tengan resultados satisfactorios.

COMPROMISO

Seguir trabajando con el mismo entusiasmo y dedicación para involucrar a todos los estudiantes en el desarrollo de cada sesión de aprendizaje para que logren su autonomía en la preparación de sus alimentos.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 12

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos un sándwich triple de casa siguiendo secuencias”
- 2. Propósito de la sesión** : Los estudiantes reforzaran las habilidades aprendidas como cortar la corteza de pan de molde, deshilar pollo, aplastar la palta para lograr independencia en actividades de la vida diaria.
- 3. Fecha de ejecución** : 12 de diciembre del 2018
- 4. Duración** : 9:00-10:00
- 5. Áreas** : Ciencia y ambiente, Personal social, Comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Se sientan alrededor de la mesa y entonan una canción “Los sanguchitos “(sonido canción los alimentos), se les preguntará: ¿De qué se trata la canción? ¿Que se utiliza para preparar un sándwich?¿Que tipo de sándwich sabes hacer? Se mostrara una caja, tapara los ojos a los estudiantes con un pañuelo, ira sacando la palta, pan de molde, jamonada, pollo etc., acercándose para que lo toquen y lo huelan preguntando ¿Qué será?, se sacan el pañuelo de los ojos y preguntare ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Cómo se prepara un sándwich? ¿Sabes cortar?¿Sabes untar?¿Sabes aplastar palta? ¿Alguien me puede decir que prepararemos hoy? Seguiré preguntando ¿se comerá pan con tajador? ¿Se prepara y come sándwich de colores? Declarando el propósito de la sesión: Hoy prepararemos un sándwich triple de casa, siguiendo secuencias.</p>	<p>Fernando y Fabritzio: requieren apoyo físico, mano sobre mano.</p>	<p>Canción Pañuelo Caja Palta, Jamonada Pan de molde</p>
<p>Desarrollo: Se explicará apoyada de imágenes lo que van a preparar, y realizara la demostración de paso a paso como se prepara un sándwich triple.(Observación) Preparación: Se les indicara que miren como lo voy a realizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corta la corteza del pan de molde • Cortar por la mitad la palta • Aplastar con un tenedor la palta, dejar listo en un plato • Deshilar el pollo • Poner un pan de molde y echar la palta , tapar con el pan de molde • Echar el pollo deshilarado y tapar • Colocar dos láminas de jamonada, tapar con el pan de molde • Listo para comer.(Atención) <p>Se preguntara ¿qué hemos preparado? ¿Cómo lo hemos preparado? ¿Cuáles son los pasos utilizados?, mediante dos imágenes preguntare ¿hoy qué hemos preparado tallarines o un sándwich triple?, para que los estudiantes puedan señalar o responder de manera verbal.(Retención) Se les dará a los estudiantes los ingredientes :pan de molde, jamonada, pollo, palta de igual manera muestra los materiales: cuchillo, tabla, plato, bolw, se les acercará a cada estudiante para que lo manipule, observe, huela (Exploración)</p>	<p>Fabritzio, Giovana y Fernando: necesitan apoyo físico para trabajar durante la actividad.</p>	<p>Material real- imagen Pan de molde Cuchillo Jamonada Pollo Palta Mayonesa plato</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cada estudiante realizará su sándwich triple, siguiendo el modelo y los pasos realizados, cortando la corteza del pan de molde , cortando y aplastando la palta, deshilachando el pollo (reproducción) el estudiante que necesite refuerzo se le brindara apoyo(ejecución) Se les felicitara por la culminación del preparado y se les dice que así pueden hacerlo en casa.(motivación),		
Cierre: Preguntare ¿Qué aprendimos hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿cuáles son los pasos que hemos utilizados ? Se observará en todo momento la manera de realizar las acciones en los estudiantes y esto se colocará en la lista de cotejo. Grupo A: ordenaran las imágenes de cómo se preparó el sándwich triple Grupo B: señalaran que ingredientes hemos utilizado para preparar el sándwich triple Se le mandará a los padres de familia una hoja informativa de lo que preparo su hijo, en el cual reforzara en casa para que los estudiantes preparen su sándwich, cada vez que deseen.		

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Johan	Juan	Lesli	Walter	Fabrizio	Fernando	Cristina	Jesus	Giovana
Ciencia y ambiente	Identifica los alimentos nutritivos para la salud de su cuerpo.	A	A	A	A	B	B	A	B	A
Personal social	Corta la corteza del pan de molde con ayuda física mano sobre mano.					A	A	A	A	A
	Corta la corteza del pan de manera independiente	AD	AD	A	A					
	Aplasta la palta con ayuda física mano sobre mano					A	A	AD	A	A
	Aplasta la palta sin apoyo físico	AD	AD	AD	AD					
	Deshilacha el pollo con ayuda					A	A	A	A	A
Comunicación	Deshilacha el pollo sin ayuda	AD	AD	A	A					
	Sigue las instrucciones en forma verbal al elaborar su sándwich triple	A	A	A	AD					
	Sigue las instrucciones en forma verbal y gestual al elaborar el sándwich triple					A	B	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Juan, Johan, Lesli, Walter
B	Fabrizio, Fernando, Jesús, Cristina, Giovana, Ana Lucia

8. Bibliografía:

- MINEDU (2009) Diseño Curricular Nacional. Lima. Perú
- Adaptaciones Curriculares
- Diseño de Intervención Educativa en Hábitos de la Vida Diaria

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 12

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADOR(A) : Yovany Yenny Bringas Vásquez
FECHA : 12 de diciembre del 2018
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:00 am
AULA : Primaria IV
ESTUDIANTES ASISTENTES : 10 (H) 6 (M) 4
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual y Trastorno Espectro Autista
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Preparamos un sándwich triple de casa siguiendo secuencias
CATEGORÍA : Estrategias de enseñanza
SUB CATEGORÍA : Modelado y Experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicié la sesión cantando una canción de los sanguchitos luego pregunte ¿De qué trato la canción? Walter contestó pan con pollo, Juan contestó con palta, luego mostré una caja y haciéndole sonar, preguntando que habrá dentro de la caja, luego invite a dos estudiantes a ponerse una pañoleta en los ojos para que puedan manipular, los objetos que hay dentro de la caja, Walter mete la mano y saca pollo cocinado lo toca y lo huele hace el gesto de querer vomitar, dice es suave, le saco la pañoleta y se da cuenta que es pollo cocinado, y dice otra vez, nuevamente se pone la pañoleta, y mete la mano saca una jamonada en el cual lo huele, y yo le permito probar y me dice rico, y le pregunto ¿que será? me contesta carne, le saco la pañoleta y le digo es jamonada luego al otro estudiante saca una palta, lo huele y mueve su cabeza como diciendo nose, sin embargo dice redonda, le saco la pañoleta de los ojos y le digo mira es una palta ¿Qué color es? ¿Para qué sirve? Walter me responde palta. Lesli hizo el gesto de comer, sigo preguntando que podemos preparar con estos alimentos, Walter contesta pan, y yo le digo muy bien, ¿se comerá pan con palta y pollo con tajador? Lesli dijo noo moviendo su cabeza declarando el tema hoy prepararemos un sándwich triple de palta con pollo y jamonada, muestro los ingredientes reales y en imagen los pego en unos papelotes debajo de cada ingrediente como la mayonesa, pollo, jamonada palta y pan de molde y material como cuchillo, plato, tenedor, tabla de picar(Observación) etc. escribo sus nombres por ejemplo jamonada identificando las vocales y si alguien sabe una letra de la palabra, luego realizo la demostración me pongo el mandil y digo primer paso lavo las paltas y la corto por la mitad, saco la pepa, boto a la basura y lo saco con un tenedor, lo echo en un plato y lo aplasto hasta dejar una masa, luego saco el pollo comienzo a deshilar siempre indicando a los estudiantes que observen porque ellos van hacer lo mismo y realizando preguntas como que color tiene el pollo sancochado y se come, ahora cojo el pan de molde y corto las cortezas, pongo dos láminas de jamonada contando, luego unto mi palta que ya está hecho una masa, lo tapo con otro pan de molde, luego echo el pollo y el que desea lo echa mayonesa, y lo tapo, como el pan de molde es cuadrado lo corte por la mitad pero de manera triangular, los estudiantes se quedaron sorprendidos al ver un pan de forma triangular listo para comer(atención), para ver si los estudiantes me habían puesto atención pregunte ¿Qué actividad realice? mostrando una imagen de tallarines y un sándwich triple, Johan cogió su sándwich y yo le dije muy bien, hoy aprendimos a preparar un sándwich triple(retención) luego se les dio a cada estudiante sus materiales e ingredientes para que ellos mismos realicen su preparación de sándwich, manipulando, oliendo y hasta probaron los ingredientes(Exploración), diciendo estudiantes ahora le toca preparar a ustedes su sándwich, con ayuda siempre reforzándoles de manera verbal así que todos los estudiantes comenzaron a preparar su sándwich, observe en esta ocasión a Cristina más segura en imitar pelando la palta, se embarra y se va a lavar las manos luego boto la pepa a la basura, coge un tenedor y saca la pulpa de la palta y lo va sacando de poco en poco y lo pone en un plato, luego deshila el pollo, sacando por pedazos, después nuevamente le enseñe el deshilado de pollo, cogiéndole mano sobre mano, lo hizo se frustraba y renegaba le dije despacio, tu puedes hacerlo, no te preocupes nuevamente le enseñe y le dije mírame para que tu vuelvas hacer los mismo, hasta que ella misma termino de deshilar su pedazo de pollo, luego lo dejo en un plato, ella misma se cogió su pan de molde se puso sus jamonadas, luego lo tapo, echo su palta untando todo el pan con palta, luego tapo, y echo su pollo, le puse un poquito de mayonesa en su dedito y Cristina acepto por tanto le echo en su pan y yo la felicite(reproducción). Se le apoyo a los estudiantes que necesitan más ayuda de mano sobre mano para que terminen de realizar su actividad(Ejecución). Les dije ahora en casa se pueden preparar su sandwich cuando deseen comer (motivación), ya que han aprendido a preparar su sándwich, Se le dio al grupo A ordenan las imágenes del preparado del sándwich triple, Juan y Johan lo hicieron de despacio, pero lo hicieron al grupo B señalaran los ingredientes Fabritzio lo trabajo con ayuda, Fernando identifico la palta y el pollo, Giovana identifico el pan, la palta, la mayonesa y el pollo, a los otros estudiantes les ayude a reconocer los ingredientes, luego les indique que mañana a la hora de lonchera iban a preparar su sándwich como su lonchera para seguir reforzando su preparado, luego lavamos los utensilios y ordenamos la mesa para comer nuestro sándwich.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debo considerar la ubicación correcta de los materiales con más accesibilidad a los estudiantes, teniendo en cuenta especialmente de aquellos que necesitan más apoyo.



INTERVENCIÓN:

Continuaré así motivando, los aprendizajes de la vida diaria en este caso la preparación de sándwich, de los estudiantes según sus posibilidades. Debo considerar la ubicación correcta de los materiales con más accesibilidad de los estudiantes.

COMPROMISO

Considerar el tiempo que requieran los estudiantes para asimilar el aprendizaje de una preparación de sándwich triple.

LEYENDA

	Actividades vivenciales
	Imitación

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Nombre y apellidos:

Nombre del Estudiante:

Diagnóstico:

FECHA:

INSTRUCCIONES:

Estimado padre de familia el cuestionario que presentamos a continuación tiene por objetivo conocer cuáles son los cambios que ha observado en los últimos 6 últimos meses en su menor hijo. Tiene 2 opciones que se presenta: podría marcar "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	SI	NO	OBSERVACIÓN
1. ¿Su hijo (a) cortan el pan siguiendo un modelo?			
2. ¿Su hijo (a) preparara un pan con mermelada, siguiendo un modelo?			
3. ¿Su hijo (a) corta y unta con el cuchillo, preparándose un pan)			
4. ¿Su hijo (a) corta en tajadas el queso y colocan dentro del pan, mediante el modelado reforzado con imágenes?			
5. ¿Su hijo (a) ha aprendido a picar y cortar la aceituna, a través del modelado reforzado con imágenes para realizar sus actividades del desayuno?			
6. ¿Su hijo (a) ha aprendido a cortar por la mitad la palta, sacar la pepa y aplastar para prepararse un pan con palta, mediante imágenes o verbalmente?			
7. ¿Su hijo (a) ha aprendido a freír y colocar dentro del pan para prepararse un sándwich?			
8. ¿Su hijo (a) deshilacha el pollo y echa dentro del pan?			
9. ¿Su hijo (a) ha aprendido a cortar la corteza del pan, untar y tapar el pan de molde?			
10. ¿Su hijo (a) corta, deshilacha, aplasta y coloca dentro del pan los ingredientes que lleva un sándwich triple?			

Matriz de consistencia

Título: Estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” - UGEL 03 Noroeste - Distrito Trujillo - Región La Libertad

Participante investigador: Yovany Yenny, Bringas Vásquez

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Cómo debo aplicar estrategias de modelado y experiencias directas en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci, UGEL 03 Trujillo Noroeste – Trujillo - La Libertad?	<p>Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y experiencia directa en las sesiones de aprendizaje para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p> <p>Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p> <p>Objetivo específico 2: Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y</p>	<p>Hipótesis de acción 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A. Mannucci” UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p> <p>Hipótesis de acción 2. La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial “Carlos A.</p>	<p>Estrategias de enseñanza</p> <p>Sub categorías: a. Modelado Proceso - Atención - Retención - Reproducción - Motivación b. Experiencia directa Proceso - Observación - Exploración - Ejecución</p>	<p>Investigación Cualitativa</p>	<p>- Diarios de campo - Encuesta a padres de familia.</p>

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	<p>experiencia directa, para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Nor Oeste – Trujillo -La Libertad.</p> <p>Objetivo específico 3: Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencia directa para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad intelectual del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p>	<p>Mannucci" UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p> <p>Hipótesis de acción 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de enseñanza de modelado y experiencia directa permitirá desarrollar habilidades en la preparación de alimentos en los estudiantes con discapacidad del quinto grado de primaria del centro de educación básica especial "Carlos A. Mannucci" UGEL 03 Noroeste – Trujillo - La Libertad.</p>			