

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



ESTRATEGIAS DE MODELADO Y ESTIMULACIÓN SENSORIAL PARA
DESARROLLAR HABILIDADES DE AUTOVALIMIENTO AL PREPARAR
ALIMENTOS CON ESTUDIANTES DEL QUINTO GRADO CON
DISCAPACIDAD INTELECTUAL, VISUAL Y TRASTORNO DEL ESPECTRO
AUTISTA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL “TULIO
HERRERA LEÓN” - UGEL 04 - DISTRITO TRUJILLO – REGIÓN LA
LIBERTAD

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

VELA GONZÁLES DE VALVERDE, Roxana del Pilar

Lima - Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Manifiesto mi agradecimiento al Ministerio de Educación que por medio del Instituto Pedagógico Nacional Monterrico nos permitió hacer realidad los estudios de la Segunda Especialidad en Diversidad Educativa de Estudiantes con Discapacidad, a los docentes de Investigación, acompañantes pedagógicas, quienes constantemente aportaron con sugerencias para el planteamiento y desarrollo de esta propuesta innovadora. A la directora del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, por permitirnos realizar la investigación en la institución.

Dedico este trabajo a mi familia quienes con su apoyo me han permitido alcanzar este logro profesional, a las compañeras con quienes iniciamos y compartimos este reto de mejorar nuestra práctica pedagógica en bien de los estudiantes con discapacidad que son la razón de ser de esta investigación.

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.	5
1.1.2 Análisis categorial- análisis textual.	6
1.2 Planteamiento del problema.....	9
1.2.1 Justificación.	9
2. Sustento teórico.....	11
2.1 En relación al estudiante	11
2.1.1 Discapacidad intelectual.	11
2.1.2 Discapacidad visual.	12
2.1.3 Transtorno del espectro autista.....	13
2.1.4 Habilidades de autovalimiento al preparar alimentos.....	14
2.2 En relación al problema.....	15
2.2.1 Estrategias de enseñanza.	17
2.2.1.1 Modelado	17
2.2.1.2 Estimulación sensorial	18
2.3 En relación a la propuesta pedagógica	20
2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad	20
2.3.1.1 Enfoque inclusivo.....	21
2.3.1.2 Enfoque de derechos.....	21
2.3.1.3 Enfoque intercultural.	22
2.3.1.4 Enfoque de igualdad de género.....	22
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica	22
2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social de Bandura.....	23
2.3.2.2 Enforque de la integración sensorial de Jean Ayres	23
2.3.2.3 Planificación.....	24
2.3.2.4 Implementación.....	25
2.3.2.5 Ejecución	25
3. Metodología de la investigación	29
3.1 Tipo de investigación.....	29

3.2	Objetivos	31
3.2.1	Objetivo general.....	31
3.2.2	Objetivos específicos	31
3.3	Hipótesis de acción	32
3.4	Beneficiarios.....	33
3.5	Instrumentos	34
3.5.1	Diario de campo.....	34
3.5.2	Encuesta a padres de familia.....	36
4.	Plan de acción	38
4.1	Matriz del plan de acción.....	38
4.2	Matriz de evaluación	40
5.	Discusión de resultados.....	43
5.1	Procesamiento y análisis de la información	43
5.1.1	Análisis de resultados de los diarios de campo	45
5.1.2	Análisis de la encuesta a los padres de familia.....	48
5.1.3	Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico.....	49
5.2	Triangulación.....	51
6.	Difusión de los resultados.....	53
6.1	Matriz de difusión	53
6.1.1	Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y después	53
6.1.1.1	Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje.....	54
6.1.1.2	Análisis de la implementación de recursos y materiales.....	54
6.1.1.3	Análisis de la práctica pedagógica.....	55
	Lecciones aprendidas.....	56
	Conclusiones	57
	Referencias	58
	Apéndices	
	- Sesiones de aprendizaje	
	- Diarios de campo	
	- Formato de encuesta a padres de familia	
	- Matriz de consistencia	

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la practica pedagógica	8
Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.....	28

Introducción

La presente investigación se realizó para optar el título de Segunda Especialidad en Diversidad e Inclusión Educativa de Estudiantes con Discapacidad, para ello se ha elaborado la propuesta pedagógica innovadora que surgió de las necesidades encontradas en los hallazgos de los diarios de campo que elabore, luego de aplicar sesiones de aprendizaje al inicio de esta experiencia, en que me percate que las estrategias de enseñanza eran inadecuadas y no respondían a las características y necesidades de los estudiantes.

La propuesta tuvo como objetivo mejorar la práctica pedagógica aplicando las estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos. Se sustenta teóricamente en las propuestas de la Teoría del Aprendizaje Social de Bandura y el Enfoque de la Integración Sensorial de la Doctora Jean Ayres.

Como hipótesis planteé la ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista. La metodología utilizada corresponde a la investigación acción pedagógica con un enfoque crítico reflexivo, que presenta las tres fases: la deconstrucción, la reconstrucción y la evaluación de la nueva práctica o práctica reconstruida. La presente investigación se divide en seis acápite:

En el primer acápite se desarrolló la caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la investigación, las fortalezas y debilidades de la práctica pedagógica, el análisis categorial y análisis textual que me conllevaron al mapa de la deconstrucción en donde plasmé como inicie la práctica, también realice el planteamiento del problema y la justificación.

En el segundo acápite se refiere al sustentó teórico, en el que desarrollé la temática en relación a los estudiantes según sus discapacidades, las estrategias de enseñanza aplicadas, así como los enfoques que sustentan la propuesta pedagógica y plasmé el mapa de la reconstrucción. En el tercer acápite se trató sobre la metodología de la investigación, el tipo de

investigación, los objetivos, las hipótesis de acción, los beneficiarios e instrumentos utilizados en el desarrollo de la investigación.

En el cuarto acápite desarrollé el plan de acción, en donde plasmé la matriz de acción y la matriz de evaluación en donde se visualizan los indicadores de proceso y de resultados. En el quinto acápite se refiere a la discusión de los resultados en donde realicé el procesamiento de la información obtenida del análisis de los resultados de los diarios de campo, encuesta a padres de familia y datos del acompañamiento pedagógico y la triangulación de la información recogida.

En el sexto acápite detallé la difusión de los resultados, matriz de la reflexión de la práctica pedagógica antes y después, las lecciones aprendidas, las conclusiones, las referencias y apéndices a la que llegué con esta propuesta y que servirán de referente para futuras investigaciones. Finalmente es de mi interés que la presente investigación sea un aporte a la modalidad, es por ellos que pongo a disposición la presente propuesta pedagógica innovadora.

1. Fundamentación y justificación del problema

El presente capítulo inicia con la caracterización del escenario de la investigación, reconociendo las fortalezas y debilidades de la práctica pedagógica, el análisis categorial y análisis textual, el planteamiento del problema y la justificación respectiva.

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

El Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León” se encuentra en el distrito y provincia de Trujillo, región La Libertad a una altitud de 34 metros sobre el nivel del mar. Trujillo es una ciudad de gran importancia económica y cultural donde se desarrolla la industria agropecuaria destacando la producción de la caña de azúcar, los espárragos y la fábrica de calzados y otros derivados del cuero; está representado por micro y pequeñas empresas, el sector de metalmecánica está asociado a la actividad agraria, agroindustrial y transporte, sirviendo de soporte en la fabricación y mantenimiento de piezas y partes de carrocerías, el comercio es una de las actividades más desarrolladas en los rubros de los productos agropecuarios, alimentos y bebidas así como materiales de construcción.

El Centro de Educación Especial de Ceguera y Visión Subnormal “Tulio Herrera León” fue creado por Resolución Directoral N°1917, el 23 de setiembre de 1981; y lleva el nombre del oftalmólogo Tulio Herrera León. La institución inició sus funciones en un local concedido por el Club de Leones de Trujillo. El 31 de diciembre de 1992, la Municipalidad Provincial de Trujillo cedió el terreno situado en la Mz. H Lote 37 A de la Urbanización El Sol, con Resolución de Concejo N°314. El 30 de abril de 1993, la Dirección Regional de Vivienda con R.D.R. N°004-93GR/LL/DRV otorgó a favor de la Dirección Regional de Educación de La Libertad el terreno de 1104.50 metros cuadrados con lo cual se ratificó la posesión de este terreno ubicado en la calle Garcilazo de la Vega N°199 de la Urbanización El Sol.

En el mes de mayo de 1995 se inauguró el local de nuestra Institución, construido por el Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social gracias a la

gestión del Comité de Apoyo del Centro y del Alcalde Provincial de Trujillo. Acorde con los cambios y las políticas educativas de nuestro país, en el año 2010, el Centro de Educación Especial de Ceguera y Visión Subnormal “Tulio Herrera León” fue convertido a Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, con R.G.R. N°003386-2010-GRLL-GGR/GRSE del 29 de marzo del 2010.

El Centro de Educación Básica Especial atendió a 98 estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad distribuidos en los niveles de Inicial y Primaria, y a 60 estudiantes incluidos con discapacidad leve y moderada a través del Equipo de Servicio de Apoyo y Asesoramiento de Necesidades Educativas Especiales (SAANEE).

La presente Investigación Acción la he realizado en el aula de quinto grado del nivel primaria, atendí a siete estudiantes, cinco hombres y dos mujeres, con discapacidad intelectual, visual y autismo, cuyas edades fluctuaban entre los nueve y 17 años. Los estudiantes se caracterizaban por presentar necesidades educativas relacionadas al autovalimiento de arreglo personal, higiene de su cuerpo, higiene del ambiente, vestimenta, hábitos alimenticios: buenos modales en la mesa y uso de utensilios, en el que destacaremos la preparación de alimentos al tener que desarrollar las habilidades de pelar, cortar, aplastar, deshilar, exprimir, mezclar alimentos y bebidas sencillas.

Los padres de familia del aula apoyaban con los materiales solicitados para la realización de las prácticas solicitados, aprovechábamos su presencia para que ellos participen de la clase junto con sus hijos e hijas que además de interactuar con ellos aprendan las estrategias que se estaban utilizando en el aula con la intención que estas experiencias las trasladen a sus hogares y apoyen a sus hijos o hijas a realizar las actividades propuestas según sus posibilidades, en forma asistida o con supervisión.

El aula de quinto grado en que realicé la práctica pedagógica estaba ubicada en el segundo piso del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, su infraestructura era de material noble, contaba con energía eléctrica, una puerta de madera, ventanas laterales y piso de cerámica, poseía el siguiente mobiliario: mesas y sillas de madera, estante de melamine, armario de metal, escritorio, radio, computadora y material didáctico.

Era un ambiente casi cuadrado, las mesas de trabajo de los estudiantes se encontraban en el centro del aula, al ingresar por la puerta al lado derecho se ubicaban la mesa donde se colocaban las mochilas de los estudiantes, a continuación un armario, un estante para materiales, una pizarra para los trabajos de los estudiantes, bajo las ventanas se ubicaban el sector de Educación Física, Sensorial y un armario, luego el sector de Comunicación: la pizarra y la computadora, el sector de Autonomía: Alimentación, Vestido y Aseo respectivamente.

1.1.1 Fortalezas y debilidades. Al desarrollar las sesiones de clase y redactar los diarios de campo respectivos, identifiqué que las recurrencias se presentaban en las estrategias de enseñanza, lo que me permitió luego del análisis, hacer una reflexión de cómo estuve aplicando las estrategias y en qué forma puedo mejorar su aplicación, en los diarios de campo reflexivos realice el análisis de la práctica pedagógica identificando las fortalezas y debilidades.

Entre las fortalezas encontradas fue la utilización de materiales didácticos para promover que los estudiantes manipulen los materiales propuestos, para que la demostración respectiva y luego ellos la realizaban, di indicaciones claras, tuve empatía y maneje el grupo, lo que me hizo motivar en los estudiantes participar activamente. Como lo demuestra el siguiente diario: “Les mostré las plantas de manzanilla, anís y hierba luisa, ellos manipularon y estuvieron atentos. Pase por cada uno de los estudiantes quienes tocaban y olían las plantas y les preguntaba ¿a qué huele?, ¿para qué sirve? Ellos se mostraban interesados, sonrientes y respondían diciendo es manzanilla o anís”. (Diario de Campo N°01 del día 04 de noviembre del 2016).

Encuentro otra de las fortalezas en que organice el trabajo para que los estudiantes puedan preparar su limonada con apoyo y supervisión. Como lo demuestra el siguiente diario: “Con cuidado vertemos agua en la jarra y cuando todos ya tienen sus jarra con agua, usando la tabla de picar cortan con el cuchillo el limón con apoyo, le retiran las pepas dejándolas en un costado, cada uno coge la mitad de un limón y empieza a exprimir el jugo de limón que cae dentro de la jarra, en el caso de Johan, Eliú y Mariagrazia les apoyamos, mientras que Sebastian, William y Valeria ellos lo hacen solos pero con supervisión” (Diario de Campo N°02 del día 29 de noviembre del 2016).

Dentro de las debilidades fue que algunos materiales no estaban de acuerdo a las necesidades de los estudiantes para ello ubiqué a los estudiantes alrededor de las mesas, no utilicé las imágenes adecuadamente para generar aprendizajes ya que estaban sobrecargas y no eran muy concretas. Como lo demuestra en el siguiente diario de campo: “Me acerqué a Guillermo y Estefanía y les pedí que exploren las plantas y señalen la imagen que le corresponde, Guillermo me ignoró, en cambio Estefanía señaló inmediatamente”. (Diario de Campo N°01 del día 04 de noviembre del 2016)

También tuve como debilidades usar estrategias y materiales que apliqué a todos por igual que no respondía a la diversidad del grupo, las láminas usadas no fueron adecuadas, porque el tamaño no era el adecuado, y no respondía a las características de los estudiantes. Como lo demuestra en el siguiente diario de campo: “Les preguntó ¿qué hemos preparado?, ellos mencionan y señalan usando las láminas, solo que algunas de ellas fueron muy pequeñas que dificultó la respuesta de algunos estudiantes”. (Diario de Campo N° 02 del día 29 de noviembre del 2016).

1.1.2 Análisis categorial – análisis textual. Las sesiones de aprendizaje estuvieron planificadas bajo la teoría conductista “que acepta que el comportamiento de los estudiantes es una respuesta a su ambiente y que todo comportamiento es aprendido, así que los maestros deben proveer a los estudiantes con un ambiente adecuado para el refuerzo de las conductas deseadas”. (Hernández, 1999, p. 19). De tal forma que se reforzaba las conductas correctas y se debilitaba las conductas no deseadas para garantizar los aprendizajes esperados.

Es así como en la práctica pedagógica reforzaba las buenas conductas que presentaban los estudiantes con discapacidad manifestándoles muy bien, excelente, aplaudiendo en grupo sus aciertos, también pude analizar que la labor educativa estaba con la categoría de estrategias de enseñanza que se desarrollaban en las subcategorías de trabajo grupal y utilización de láminas que fui aplicando en las sesiones de aprendizaje para fomentar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos con los estudiantes, y que estas no han sido las más adecuadas porque me limitaba a dar instrucciones, descripciones, daba la información, pero no me percataba si efectivamente los estudiantes estaban logrando aprendizajes significativos.

También la interacción con los estudiantes era de carácter expositivo y visual, ya que aplicaba la subcategoría de trabajo grupal, como estrategia, en donde hacía que los estudiantes vivencien o interioricen los diferentes aprendizajes a todos por igual, pero que no respondía a la diversidad del grupo lo que limitaba el desarrollo de las habilidades y destrezas de los estudiantes.

Mediante el trabajo en grupo el estudiante podrá adquirir destrezas interpersonales y cognitivas, así como habilidades que le capaciten para enfrentarse a distintas situaciones grupales a lo largo de la vida. Estas técnicas son necesarias no sólo como estrategia metodológica dentro del aula, sino como instrumento de reflexión en el estudiante para la valoración de su comportamiento grupal, con el fin de modificar las estrategias de conducta que hacen que las relaciones con los demás influyan en su proceso formativo. (Gámez y Torres, 2012, p. 15).

Es así que los estudiantes al interactuar entre ellos en forma grupal van moldeando su comportamiento hacia el grupo y adquiriendo las habilidades sociales necesarias. Por otro lado, la subcategoría utilización de láminas como estrategia para que los estudiantes visualicen a través de láminas, imágenes, fotos, diapositivas entre otros la información propuesta, sin embargo, el uso excesivo de los mismos y la presentación de imágenes no adecuadas al contexto no me permitieron lograr aprendizajes significativos en los estudiantes. “Es así que las láminas, las imágenes en las aulas son como apoyo informativo, testimonio de la tarea o indicador de normas o eventos”. (Feldman, 2004, p. 92). Es decir que las láminas son un medio auxiliar para proveer datos al momento de realizar la clase en el aula.

De tal manera que, en la categoría de estrategias de enseñanza, las subcategorías de trabajo grupal y utilización de láminas que estuve aplicando en las sesiones de aprendizaje fueron inadecuadas para desarrollar las habilidades de autoevaluación al preparar alimentos sencillos con los estudiantes. A continuación, presento el mapa de la deconstrucción.

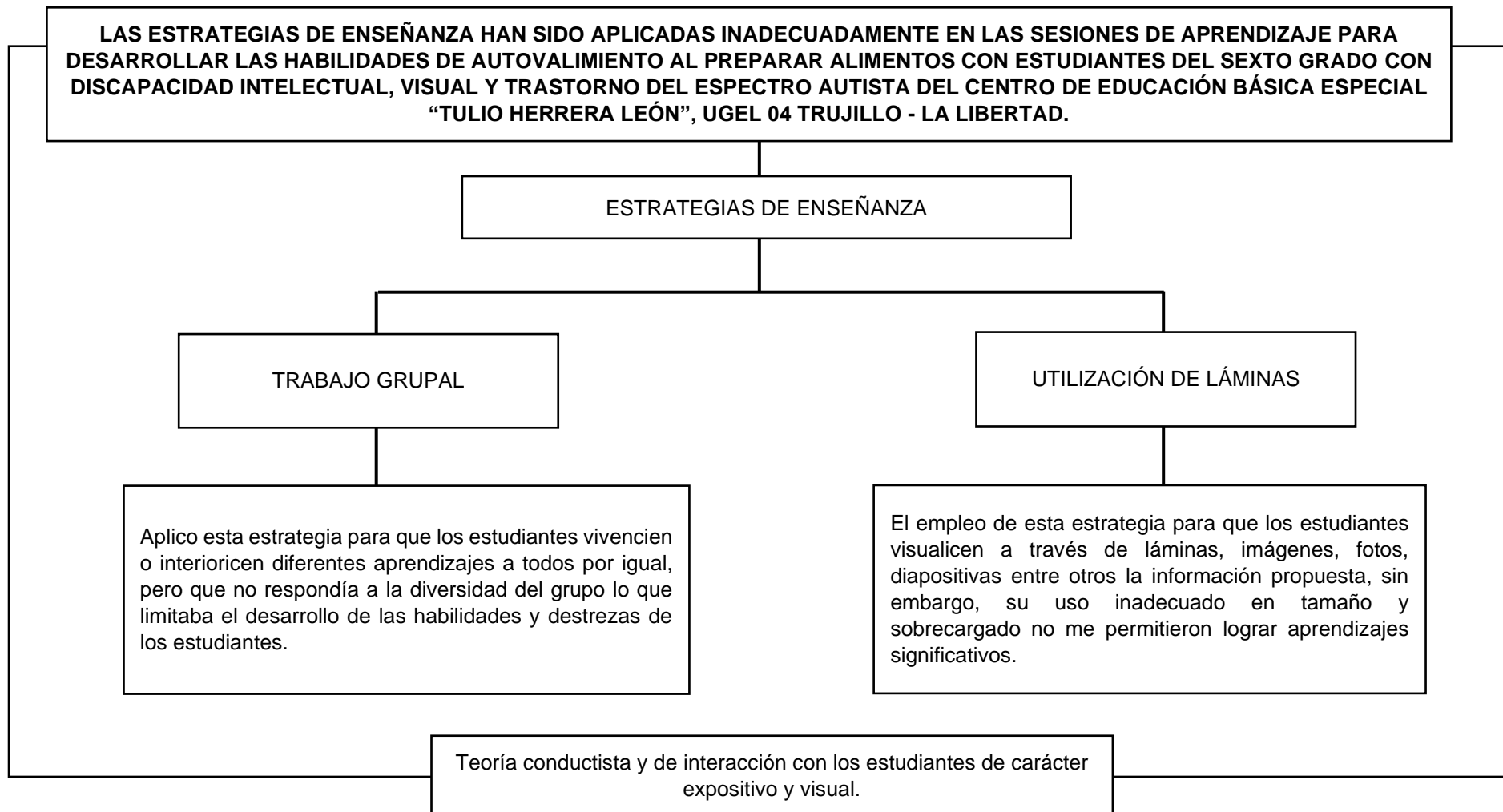


Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la practica pedagógica

1.2 Planteamiento del problema

Después de realizar un análisis sobre la práctica pedagógica observe que la aplicación de sesiones de aprendizaje con inadecuadas estrategias de enseñanza de trabajo grupal y utilización de láminas no respondían a las necesidades y características de los estudiantes, por lo tanto, no desarrollaban las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos, esta problemática me con lleva a realizar el planteamiento del problema de la investigación que lo formuló de la siguiente manera:

¿Cómo debo aplicar en las sesiones de aprendizaje el modelado y la estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad?

1.2.1 Justificación. Inicie esta investigación porque considere que los estudiantes con discapacidad deben ser preparados para la vida con actividades funcionales que les permitan desarrollar sus habilidades de autovalimiento, es por esta razón que decidí abordar la preparación de alimentos, para que cuando estén en sus hogares ellos puedan en la medida de sus posibilidades prepararse un bocadillo o bebida sencilla en forma asistida o con supervisión y donde las familias se involucren.

La investigación sirvió para aplicar nuevas estrategias de enseñanza en los estudiantes con discapacidad necesarios dentro de la Educación Básica Especial e Instituciones Inclusivas, el trabajo pedagógico debe promover aprendizajes significativos y funcionales. Por lo tanto, la investigación no solo busca mejorar la práctica pedagógica, sino mejorar la calidad de vida de los estudiantes y de sus familias.

En cuanto a la relevancia social, actualmente se está difundiendo y enfatizando el tema de inclusión, el respeto y derechos de las personas con discapacidad, el tener una educación que responda a sus características e individualidades, ya no son ajenas a la sociedad, en busca de mejorar la calidad de vida, a través de la enseñanza, es que plantee la propuesta pedagógica para que las familias se involucren y tomen conciencia acerca de la importancia de su participación al desarrollar las habilidades de

autovaloramiento en los estudiantes y se respete el derecho a la igualdad de oportunidades.

Esta investigación es de suma importancia para los docentes de los Centros de Educación Básica Especial como también para las Instituciones Inclusivas, ya que a partir de ella iremos difundiendo nuevas estrategias y/o fortaleciendo las que conocemos. Este trabajo de investigación favoreció mejorar la práctica pedagógica como primera instancia y será compartida con las colegas del Centro para adaptarla a su necesidad y de esta manera mejorar la calidad educativa.

Con esta experiencia logré analizar las potencialidades de los estudiantes, sus fortalezas y debilidades y principalmente las estrategias. De esta manera creando nuevas perspectivas sobre la práctica docente. En la medida que fue posible lograr resultados a través de los procesos de recolección y análisis de datos del aula que se ha tomado como investigación porque al realizar las sesiones diarias de clase me mantuve en contacto directo con los estudiantes al desarrollar sus habilidades de autovaloramiento al preparar alimentos.

La investigación estuvo dentro del quehacer diario pues tenía la disposición anímica e interés para enfrentar el problema. Así mismo revisé diversas bibliográficas que me ayudaron a investigar y poner en práctica las estrategias de enseñanza con los estudiantes porque logre poner esfuerzo y dedicación; mediante un cambio en el planteamiento de las sesiones de aprendizaje, consiguiendo una mejora en las estrategias, en los materiales presentados, planificando actividades funcionales en las que consideré las características y necesidades de los estudiantes, involucrando a las familias para que asuman su compromiso.

Finalmente puedo manifestar que el compromiso con esta investigación, es el de potenciar la labor como docente de educación especial y sobre todo como docente de estudiantes con discapacidad, porque ellos merecen contar con docentes investigadores, que buscan en el conocimiento las herramientas necesarias para mejorar su labor educativa y con ello elevar su calidad de vida.

2. Sustento teórico

En este capítulo se desarrolla la temática en relación al estudiante, en dónde se hace una descripción de los estudiantes por discapacidad que son parte de esta propuesta, además se hace un análisis en relación al problema en dónde se detalla las estrategias de enseñanza aplicadas, así mismo los enfoques que sustentan la propuesta pedagógica.

2.1. En relación al estudiante

El grupo de estudio en que inicie la investigación, fue el aula de sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, que estuvo conformado por ocho estudiantes, cuatro hombres y cuatro mujeres, cuyas edades fluctuaban entre los 10 a 17 años. Los estudiantes presentaron los siguientes diagnósticos: un estudiante con Autismo asociado a Retardo Mental Moderado, dos estudiantes con Ceguera asociada a Retardo, un estudiante con Ceguera bilateral (Baja Visión) asociado a rasgos de Autismo, una estudiante con Síndrome de Down asociada a Retardo Mental y rasgos de Autismo, tres estudiantes con Retardo Mental, que requerían hacer trabajo sensorial porque presentan algunas alteraciones sensoriales que se manifiestan al manipular o interactuar con los recursos y materiales propuestos.

He realizado la Propuesta Pedagógica innovadora en el aula de quinto grado del nivel primaria, en donde atendí a siete estudiantes, cinco hombres y dos mujeres, con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista, cuyas edades fluctuaban entre los nueve y 17 años. Los estudiantes presentaban los siguientes diagnósticos: dos estudiantes con Autismo asociado a Retardo Mental, un estudiante con Ceguera Bilateral asociado a Parálisis Cerebral Infantil, un estudiante con Ceguera congénita con rasgos Autistas, dos estudiantes con Síndrome de Down con trastornos del habla y del lenguaje, un estudiante con Parálisis Cerebral Infantil asociado a Retardo Mental.

2.1.1 Discapacidad Intelectual. “Esta discapacidad se caracteriza por limitaciones de diversos grados en el funcionamiento intelectual, en la conducta

adaptativa, que se manifiesta en habilidades, prácticas sociales y conceptuales y que se produce antes de los 18 años.” (MINEDU, 2007, p. 9). La Discapacidad Intelectual afecta o limita el proceso cognitivo, ya que los estudiantes se distraen con facilidad, tienen periodos cortos de atención, presentan dificultades para recordar. Los estudiantes presentaban Discapacidad Intelectual asociada, ya que presentaban un aprendizaje lento, por medio de rutinas, en algunos casos con un lenguaje limitado y poco entendible, que requerían apoyo para ciertas actividades.

Síndrome de Down. Esta condición (antes conocida como retraso mental) es el resultado de una anomalía de los cromosomas: por alguna razón inexplicable una desviación en el desarrollo de las células resulta en la producción de 47 cromosomas en lugar de las 46 que se consideran normales. “El cromosoma adicional cambia totalmente el desarrollo ordenado del cuerpo y cerebro”. (Nichcy, 2010, p.1).

El Síndrome de Down es una alteración genética, en que normalmente se debe tener 46 cromosomas distribuidos en 23 pares, pero las personas con Síndrome de Down tienen 47 cromosomas, es decir que en el par 21 tienen tres cromosomas. Los estudiantes con Síndrome de Down a mi cargo son muy voluntariosos, le gustaba llamar la atención, inquietos, la niña es por momentos agresiva con sus compañeros, el niño por el contrario es muy observador y está pendiente de las actividades que se realizaban, por momentos se negaba a realizar las actividades propuestas. Ambos tienen un nivel de comunicación muy limitado, entiende la información por medio de imágenes, palabras claves, uso de material concreto y real.

2.1.2 Discapacidad visual. “Es una discapacidad sensorial que surge como consecuencia de la dificultad específica relacionada con una disminución o pérdida de las funciones visuales y las barreras presentes en el contexto en que se desenvuelve”. (MINEDU, 2013a, p.7). La discapacidad visual es la falta o disminución del sentido de la vista, que no permite que la persona pueda ver y que se ve limitada a desplazarse en forma independiente.

Clasificación según Barraga (1985): Ceguera total: ausencia total de visión o si se percibe luz, no es útil para la orientación. Ceguera parcial: percepción de luz, bultos, a veces colores..., útiles para la orientación y movilidad, sin embargo, la visión de cerca es insuficiente. Deficiencia visual

severa: percibe volúmenes y colores, objetos y caracteres impresos a pocos centímetros con ayudas ópticas, lentes, lupas. Deficiencia visual moderada: percibe objetos y caracteres impresos a pocos centímetros sin necesidad de ayudas ópticas. (MINEDU. 2013a, p. 9).

Ceguera. “Personas con ceguera son aquellas que no ven nada en absoluto o solamente tienen una ligera percepción de luz (pueden ser capaces de distinguir entre luz y oscuridad, pero no la forma de los objetos) “. (Organización Nacional de Ciegos de España, 2016). Son aquellas personas que han nacido ciegas o han perdido su visión por efecto de una enfermedad, un accidente que requieren ciertas técnicas compensatorias que ayuden a su independencia.

Baja visión. “Es una anomalía visual que restringe la capacidad de realizar tareas visuales en el día a día, este impedimento no puede corregirse con gafas normales, lentes de contacto o intervención médica “. (ECO, 2011, p. 1). Las personas con baja visión tienen un resto visual que les permite desplazarse, pero les limita para la lectoescritura, para los detalles.

Estuvieron a mi cargo dos estudiantes con Discapacidad Visual, el niño presentaba ceguera bilateral con parálisis cerebral que se comunicaba por movimientos, con chillidos, sonrisas, necesitando apoyo permanente, la jovencita tenía ceguera congénita asociada a autismo, con ecolalia, seguía órdenes sencillas, se desplazaba, en ambos casos requerían que los materiales que se les presentase sean reales, concretos y adaptados a relieve.

2.1.3 Trastorno del espectro autista. Es una discapacidad “también denominados trastornos generalizados del desarrollo (TGD), son un conjunto de problemas vinculados al neurodesarrollo, con manifestaciones preferentemente cognitivas y comportamentales, que ocasionan notables limitaciones en la autonomía personal” (MINEDU, 2013b, p. 9). Las personas con Trastorno del Espectro Autista, son individuales muy peculiares, cada uno es diferente, con rutinas marcadas, que les cuesta los cambios, detallistas, trabajan siguiendo modelos, que requieren ambientes estructurados.

Los estudiantes con Trastorno del Espectro Autista respondían a preguntas sencillas, seguían ordenes sencillas, uno de ellos trabajaba siguiendo modelos de trabajo, en cambio el otro requería apoyo, lamentablemente este imita actitudes que en algunos casos se auto agredía o

agredía a los demás, se mostraba ansioso, eso se percibía porque comía demasiado rápido y pedía que le cojan la mano con fuerza.

2.1.4 Habilidades de autovalimiento al preparar alimentos. “Al hablar de autovalimiento nos referimos a la capacidad que tiene el ser humano para organizar y/o realizar actividades que le permitan cuidar de sus necesidades de cuidado personal, salud general y bienestar.” (Bernal, 2011, p.2). El ser humano aprende las habilidades de autovalimiento desde muy pequeños, para satisfacer sus necesidades básicas, los padres deben ir inculcando estas habilidades para que los individuos puedan valerse por sí mismos.

“Dentro de la necesidad de autovalimiento se tiene la adquisición de habilidades de aseo, vestido, alimentación que posibiliten el adecuado desempeño en la vida cotidiana de la persona con discapacidad”. (MINEDU. 2010, p.14). Las personas adquieren las habilidades de autovalimiento de aseo, vestido, alimentación en forma gradual, es así que la persona con discapacidad requiere entrenamiento para poder adquirirlas y lograrlas según sus posibilidades.

Al iniciar la reflexión de la práctica pedagógica me di cuenta que a pesar que los estudiantes se caracterizaban por ser los más grandes, ellos no habían sido preparados adecuadamente en las actividades de autovalimiento, al inicio pensé abordar la temática de aseo personal, alimentación y vestido, pero a medida que iba avanzando pude darme cuenta que ellos ya tenían adquiridas sus habilidades de aseo personal y vestido, que de todas maneras con instrucción podían ir mejorando.

Por el contrario, con respecto a la alimentación note que ellos si se alimentaban solos, pero me percate que adolecían de cómo preparar alimentos sencillos cuando están en casa y no hay quien les apoye, además que los estudiantes están próximos a terminar la primaria, y pronto egresaran de las aulas, en este proceso poco a poco he ido incursionando en la preparación de alimentos y bebidas sencillas. Además, que al manipular los alimentos tenían cierto rechazo al sentir las manos pegajosas cuando pelaban papas sancochadas o algunas frutas, mostraban su desagrado al probar ciertos alimentos, además que desconocían como manipular ciertos utensilios de la cocina al momento de preparar los alimentos.

Se logró que los estudiantes desarrollen las habilidades de pelar frutas y verduras, aplastar la papa al hacer el puré, cortar y picar usando el cuchillo, untar la mantequilla, la mermelada, deshilar el pollo sancochado, ensartar la fruta usando mondadores, brochetas, exprimir con la mano y el exprimidor al hacer la limonada o naranjada, reconocer las temperaturas al preparar infusiones de hierbas, de sobre, al hacer el agua de gelatina, al endulzar, este trabajo se ha realizado con los estudiantes de forma gradual es decir de actividades simples a más complejas con la intención que ellos cuando estén en sus hogares puedan prepararse un alimento y bebida sencilla en forma autónoma y segura.

En la institución se planificaba dos visitas domiciliarias a los hogares de los estudiantes, la primera visita permitió hacer un diagnóstico de los mismos para poder encaminar el trabajo a realizar en el aula, la segunda visita sirvió para reforzar en los hogares las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos y bebidas sencillas, en donde la familia preparó junto con su menor hijo o hija una limonada y en algunos casos pan con mantequilla o mermelada, o en su defecto untaron galletas con mantequilla o mermelada, demostrando independencia y en algunos casos con apoyo al seguir las indicaciones.

El desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos fueron planificadas, implementadas con los recursos y materiales respectivos y ejecutadas en las sesiones de aprendizaje, en un inicio fueron realizadas en el aula, previa coordinación se trasladó algunas sesiones a la cocina de la institución y por último se logró realizar una sesión en la casa de uno de los estudiantes, con esto busque que estas actividades no solamente sean realizadas en el aula, sino que las lleve a otros contextos más reales y funcionales. Además, que la familia siempre estaba informada de las sesiones que se realizaban diariamente porque en la agenda se les enviaban por medio de imágenes los temas tratados en el día.

2.2. En relación al problema

Al inicio de la investigación al elaborar los diarios de campo, me di cuenta que las recurrencias se orientaban al mal uso de las estrategias de enseñanza por no contar con el sustentó teórico respectivo que validase el

trabajo que venía realizando en las sesiones de aprendizaje ya que no respondían adecuadamente a las características y necesidades de los estudiantes, en un principio considere emplear el trabajo grupal y la utilización de láminas, pero a medida que iba avanzando el tiempo la utilización de láminas no me permitía llegar a todos mis estudiantes debido a que en el grupo tenía tres estudiantes con discapacidad visual, situación que motivo el cambio a la estrategia de enseñanza estimulación sensorial.

Más adelante también me di cuenta que al aplicar el trabajo grupal era muy amplio los contenidos que quería abordar, como actividades de autovalimiento de aseo, alimentación y vestido, con el asesoramiento y el análisis de la bibliografía pertinente, límite el campo de acción tomando en cuenta que el grupo de estudiantes que tengo a cargo se encuentran en quinto grado del nivel primaria, próximos a terminar su primaria, descartando las habilidades de aseo y de vestido, y considerando aplicar las estrategias de modelado y estimulación sensorial al preparar alimentos y bebidas sencillas.

Al ir aplicando progresivamente las estrategias de modelado y estimulación sensorial en las sesiones de aprendizaje he observado que los estudiantes estaban más atentos, han aprendido a esperar turnos, traían los materiales solicitados para que cada uno realice su práctica respectiva, aceptaban y toleraban los materiales propuestos, también hemos ido cambiando de contextos, al inicio realizábamos las prácticas en el aula, posteriormente con previa coordinación realizamos la preparación de alimentos en la cocina de la institución, e incluso trasladamos esta experiencia a la casa de uno de los estudiantes, enriqueciendo sus experiencias en contextos funcionales y significativos para ellos.

Con respecto a los recursos y materiales utilizados se coordinó con las familias de los estudiantes para que envíen los materiales solicitados en las fechas programadas, se ha logrado que cada estudiante cuente con su respectivo mandil, los utensilios básicos: plato, taza, vaso, cuchara, cuchillo, tenedor, cucharita, tabla de picar, además de los ingredientes para preparar pan con mantequilla, con mermelada, con queso, con pollo, ensalada de frutas, de verduras, puré de papas, salpicón de pollo, brochetas de frutas, triples, limonada, naranjada, agua de gelatina e infusiones.

Puedo concluir que como docente he logrado mejorar la práctica pedagógica en el aula, las sesiones de aprendizaje son más dinámicas y funcionales, estoy teniendo en cuenta las características y potencialidades de los estudiantes, estoy planificando e implementando los materiales según la diversidad del grupo, las actividades no se limitan solo al aula, sino que lo estoy trasladando a otros contextos.

2.2.1 Estrategias de enseñanza. Es una forma “de enseñanza se conciben como los procedimientos utilizados por el docente para promover aprendizajes significativos, que implican actividades conscientes y orientadas a un fin”. (Parra, 2003, p. 8). Las estrategias de enseñanza van a permitir que el docente suscite en los estudiantes aprendizajes por medio de actividades funcionales que guíen el proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y en diversos contextos.

Las estrategias a utilizarse deben ser: funcionales y significativas. La instrucción debe demostrar que estrategias pueden ser utilizadas, cómo pueden aplicarse, cuándo y por qué son útiles. Los estudiantes deben creer que las estrategias son útiles y necesarias. Debe haber una conexión entre la estrategia enseñada y las percepciones del estudiante sobre el contexto de la tarea. Una instrucción eficaz, con éxito genera confianza y creencias de autoeficiencia. La instrucción debe ser directa, informativa y explicativa. La responsabilidad para generar, aplicar y controlar estrategias eficaces es transferida del instructor al estudiante. Los materiales instruccionales deben ser claros, bien elaborados y agradables. (Parra, 2003, p. 8 - 9).

2.2.1.1 Modelado. Es una estrategia que se da por medio del “modelado o aprendizaje por observación, parte de que la mayor parte de las conductas humanas se aprenden por observación”. (De la Iglesia, 2015).

Es así que el modelado como estrategia nos va permitir que los estudiantes observen las acciones que queremos enseñarles, para que ellos lo puedan ejecutar.

Procesos de la Teoría de aprendizaje social de Bandura. En la teoría de aprendizaje social, Bandura diferenció cuatro procesos que se desarrollan necesariamente en el aprendizaje social.

Atención: Si vas a aprender algo, necesitas estar prestando atención. De la misma manera, todo aquello que suponga un freno a la atención,

resultará en un detrimento del aprendizaje, incluyendo el aprendizaje por observación.

Retención: Debemos ser capaces de retener (recordar) aquello a lo que le hemos prestado atención. Aquí es donde la imaginación y el lenguaje entran en juego: guardamos lo que hemos visto hacer al modelo en forma de imágenes mentales o descripciones verbales.

Reproducción: Debemos traducir las imágenes o descripciones al comportamiento actual. Por tanto, lo primero de lo que debemos ser capaces es de reproducir el comportamiento.

Motivación: Aún con todo esto, todavía no haremos nada a menos que estemos motivados a imitar; es decir, a menos que tengamos buenas razones para hacerlo. (Boeree, 1998).

Los estudiantes al inicio se mostraban poco atentos y dispersos durante las sesiones de aprendizaje, además que les costaba interactuar entre ellos. La estrategia del modelado me ha permitido que los estudiantes se muestren más atentos, ya que observaban y ponían atención a las acciones que quería modelar, seguidamente les iba haciendo preguntas para rescatar la información que han entendido, para que luego ellos reproduzcan las actividades propuestas según sus posibilidades o con apoyo dependiendo la dificultad que presentan y por último los reforzaba preguntándoles que hicieron, que usamos para realizar las actividades y que estas experiencias puedan ser aplicadas en otros contextos.

2.2.1.2 Estimulación sensorial. “Es el acercamiento directo, simple y satisfactorio de los diversos estímulos del ambiente. Tiene como finalidad facilitar el procesamiento y la organización sensorial, su interacción consigo mismo, con su familia y el ambiente”. (SENSE, 2014, p. 8). Es decir, el individuo está en contacto con diversos estímulos que le llegan por diversos canales.

El procesamiento sensorial. Es la capacidad del Sistema Nervioso Central para organizar e interpretar las informaciones captadas por los diversos sistemas sensoriales (visual, auditivo, gustativo, olfativo, táctil, propioceptivo y vestibular) y poder responder de forma adecuada al medio que nos rodea. Los procesos del procesamiento sensorial son:

Detección o registro del estímulo: El sistema nervioso central da entrada a la información sensorial que llega desde el ambiente y de nuestro propio cuerpo.

Modulación o balancear los estímulos: Permite al sistema nervioso central regular las respuestas conductuales a la información sensorial detectada en la fase de registro. Esto permite a la persona observar información sensorial relevante, filtrarla y dejar de lado estímulos no relevantes.

Discriminación o interpretación (Reconocer el estímulo): Se refiere a la habilidad para distinguir entre los diferentes estímulos, para organizar perceptualmente las cualidades del estímulo.

Respuesta del estímulo: Es el resultado final del proceso que se observa a través de las diversas formas de comportamiento humano, siempre en relación a la información sensorial registrada. (SENSE, 2014, p. 10).

Los estudiantes presentaban dificultades para aceptar ciertos estímulos al manipular los alimentos al sentir en sus manos la sensación pegajosa, la humedad de ciertos alimentos, ya que inmediatamente lo dejaban o buscaban limpiarse las manos, además que al comer los alimentos rechazaban ciertas texturas o sensaciones.

Al aplicar la estrategia de la estimulación sensorial en los estudiantes voy proponiendo que los estímulos partan del ambiente, para que se activen sus sentidos, seguidamente promuevo que interactúen con los insumos y materiales para la preparación de alimentos propuestos para que perciban las sensaciones al visualizarlos, tocarlos, olerlos, saborearlos e incluso sentir la temperatura, luego promuevo que reconozcan las características de los insumos y materiales propuestos según sus posibilidades, por último promuevo que los estudiantes acepten y toleren poco a poco los estímulos propuestos al preparar los alimentos.

Las alteraciones sensoriales. Son conductas inadecuadas frente a determinadas situaciones como no tolerar ser tocados, llorar frente a ciertos estímulos, fastidiarse si se ensucian, empujar a otros, morder cosas, etc. En estas situaciones los niños presentan problemas al procesar la información sensorial, situación que se refleja en respuestas incorrectas de adaptación, se presenta porque el cerebro no procesa adecuadamente el impulso sensorial que le llega por los diferentes sistemas sensoriales. La Hipersensibilidad o hiperresponsividad: el niño rechaza determinados estímulos. La Hiposensibilidad o hiporesponsividad: el niño busca exageradamente determinados estímulos. (SENSE, 2014, p. 13).

Algunos estudiantes presentaban alteraciones sensoriales muy marcadas, al no poder procesar adecuadamente los estímulos sensoriales, razón por la que he considerado trabajar la estimulación sensorial con ellos, la mayoría al entrar en contacto con los alimentos propuestos como pelar las papas sancochadas, pelar la mandarina, inmediatamente buscaban limpiarse las manos, en otros casos trabajaban muy bien con las frutas, pero al momento de comer el alimento lo retiraban a un costado y no lo comían, o rechazaban los alimentos dulces y preferían los salados. Dentro del grupo tengo un estudiante que por el contrario buscaba autoestimularse, con él se trabajaba que espere su turno, que consuma los alimentos en forma lenta y pausada para ayudarle a bajar la ansiedad.

2.3. En relación a la propuesta pedagógica

2.3.1. Modelo social de atención a la diversidad. “El modelo social de la discapacidad se presenta como un nuevo paradigma del tratamiento actual de la discapacidad, que ha tenido un desarrollo teórico y también normativo”. (Victoria, 2013, p. 817). Actualmente el tema de la discapacidad en la sociedad está siendo respaldada por leyes y normas que amparan sus derechos en muchos aspectos, con la intención de buscar una inclusión de calidad en donde todos sean respetados como tal.

Es un modelo que considera que las causas que originan la discapacidad no son religiosas, ni científicas, sino que son, en gran medida, sociales. Es necesario, entonces, como parte de una sociedad que empieza a reconocerse como una unidad en la diferencia, de manera especial y en el marco del enfoque de los Derechos Humanos, efectuar un estudio detallado que amplíe los horizontes de la dignidad humana y propicie que la calidad de vida se equilibre en beneficio de las personas con discapacidad. (Victoria, 2013, p. 817). El modelo social surge como una necesidad para que las personas con discapacidad, sean tratadas y reconocidas, respetando sus derechos que son vulnerados de muchas formas.

2.3.1.1 Enfoque inclusivo

Hoy nadie discute que todas las niñas, niños, adolescentes, adultos y jóvenes tienen derecho no solo a oportunidades educativas de igual calidad, sino a obtener resultados de aprendizaje de igual calidad, independientemente de sus diferencias culturales, sociales, étnicas, religiosas, de género, condición de discapacidad o estilos de aprendizaje. (MINEDU, 2016, p. 14).

En nuestro medio las personas con discapacidad, se encuentran vulnerables, requieren ser atendidas respetando sus derechos, que, así como el resto sean tomados en cuenta, con las mismas oportunidades que les permitan desarrollarse tanto familiar, educativa, laboral como socialmente.

2.3.1.2 Enfoque de derecho.

Parte por reconocer a los estudiantes como sujetos de derechos y no como objetos de cuidado, es decir, como personas con capacidad de defender y exigir sus derechos legalmente reconocidos. Asimismo, reconocer que son ciudadanos con deberes que participan del mundo social propiciando la vida en democracia. (MINEDU, 2016, p. 13).

Todos nacemos con derechos, desde el instante en que somos concebidos, ya tenemos derecho a vivir, igual las personas con discapacidad merecen ser respetadas e informadas para que puedan decidir en la medida de sus posibilidades, al mismo tiempo que sus familias se conviertan en familias informadas que puedan luchar y reclamar por el derecho de sus hijos.

2.3.1.3 Enfoque intercultural.

En el contexto de la realidad peruana, caracterizado por la diversidad sociocultural y lingüística, 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. (MINEDU, 2016, p. 15).

Tener la oportunidad de relacionarse con los demás, en un ambiente de respeto y cordialidad, propicia que aprendamos y valoremos las costumbres de los demás y las propias, que compartamos las experiencias, lo que va permitir un clima adecuado para el desarrollo de las habilidades.

2.3.1.4. Enfoque de género.

Todas las personas, independientemente de su identidad de género, 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. (MINEDU, 2016, p. 16).

El aceptarnos como somos y aceptar a los demás, nos identifica como personas que aceptan las individualidades de todos, sin hacer diferencias entre el hombre y la mujer, dando oportunidad a que cada cual pueda desarrollarse armoniosamente, para la satisfacción de sus necesidades y su desarrollo personal.

2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica. La propuesta pedagógica propone las estrategias enseñanza de modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento en la preparación de alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista, con la intención de hacer conocer como estas estrategias han sido aplicadas tomando en cuenta las características del grupo, y que responden a sus necesidades y que les va permitir aprender en forma funcional como preparar un bocadillo o bebida sencilla cuando estén en su hogar y no solamente en la escuela.

De tal forma que se promueva un ambiente de respeto en el marco de un modelo social en donde se está dando la oportunidad al estudiante con discapacidad a mejorar su calidad de vida, por medio del desarrollo de sus

habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos para que ellos según sus posibilidades puedan prepararse un alimento o bebida sencilla en casa con la supervisión o el apoyo de la familia, y que poco a poco vayan siendo más autónomos.

2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social de Bandura. “La adquisición de respuestas imitativas resulta primordialmente de la contigüidad de fenómenos sensoriales, mientras que las consecuencias de la respuesta para el modelo o el observador sólo adquieren una importancia fundamental cuando se ejecutan respuestas aprendidas por imitación”. (Bandura, 1974, p. 52). Es así como vamos adquiriendo conocimientos de las experiencias que vamos observando y teniendo en nuestras vidas, en donde recibimos influencia de nuestros padres, amigos, compañeros, profesores, pero de las cuales elegimos las que son más significativas. Considere trabajar con el enfoque de Bandura, porque es la estrategia que mejor responde al grupo de estudiantes con discapacidad ya que por medio de los modelos propuestos ellos van adquiriendo los aprendizajes que se quiere lograr.

Para aplicar el aprendizaje por observación organice a los estudiantes en asamblea, de tal forma que todos pudieran observar la demostración de la actividad propuesta al preparar alimentos, a continuación realizaba preguntas relacionadas a la actividad que acaba de ejecutar para que ellos mencionaran lo que observaron, que es lo que había realizado y que insumos estoy utilizando, acompañaba la actividad con algunas imágenes para que señalen, seguidamente le solicitaba que ellos realicen la actividad, vivenciando lo que habían observado según sus posibilidades y con apoyo de ser necesario, y nuevamente les preguntaba que estaban realizando para que ellos no solo realicen la actividad mecánicamente sino por el contrario la interioricen con la intención de que no solo sea una actividad del aula, sino que pueda ser realizada en otros contextos.

2.3.2.2 Enfoque de la integración sensorial de Jean Ayres. “El proceso neurológico, que organiza las sensaciones corporales de nuestros sistemas sensoriales a nivel del sistema nervioso, permite responder exitosamente a las demandas del ambiente.” (Escorza, 2011, p. 5). Las sensaciones son percibidas por los canales sensoriales, que son llevados por impulsos nerviosos al sistema nervioso. He considerado trabajar con el

enfoque de Jean Ayres, porque tengo dos estudiantes con discapacidad visual que requieren esta estimulación para poder captar los estímulos del ambiente y la otra razón es que he observado que los estudiantes con discapacidad presentan alteraciones sensoriales lo que debe ser trabajado para que ellos puedan aceptar las sensaciones en su cuerpo.

En las sesiones de aprendizaje he considerado estimular con insumos y materiales propuestos relacionados a la preparación de alimentos sencillos, con la intención de promover que interactúen con los mismos activándose sus sentidos al visualizar, tocar, oler, degustar y sentir las temperaturas, para que luego los estudiantes puedan reconocer sus características particulares, y que conlleve a que ellos puedan aceptar o tolerar las sensaciones propuestas al preparar los alimentos, luego de varias sesiones en donde van aceptando las sensaciones que les causan incomodidad.

2.3.2.3 Planificación. La planificación en la institución inicio con la elaboración de los carteles, que se realizaba por niveles para revisar y analizar el nuevo Diseño Curricular y elaborar los carteles, seguidamente se elaboraba la Programación Anual en conjunto en donde determinamos la temática a trabajar durante el año, revisamos los Informes Psicopedagógicos y Plan de Orientación Individual de los estudiantes para conocer sus diagnósticos, características y necesidades, consideramos el calendario cívico y ambiental, y los distribuimos por unidades.

Se elaboró el nombre de las unidades y la situación significativa de cada unidad y luego cada docente seleccionaba las competencias, capacidades, desempeños, los recursos y la bibliografía según el grado que le corresponde. Para realizar las unidades nos reuníamos por niveles de inicial y primaria, cada equipo de trabajo consideraba los insumos de la programación anual, nos abocábamos a seleccionar y distribuir los temas que se iban a trabajar durante la unidad.

Con esta información como docente diseñaba las tres sesiones diarias que iban a ser aplicadas a los estudiantes, en que consideraba los momentos pedagógicos de inicio, desarrollo y cierre con sus respectivos procesos pedagógicos, en el que planificaba la motivación con materiales o recursos para promover la atención en los estudiantes, seguidamente consideraba algunas preguntas para recuperar los saberes previos, luego generaba el

conflicto cognitivo en ellos y declaraba el propósito de la sesión, para iniciar el desarrollo del procesamiento de la información por medio de diálogos y prácticas funcionales, luego proponía preguntas para indagar que aprendieron, que materiales usamos, en que situaciones se podía realizar las actividades aprendidas.

En las sesiones de aprendizaje planificaba los procesos de las estrategias de enseñanza de modelado y estimulación sensorial, los recursos y materiales educativos, y la bibliografía a utilizar en función de los temas planificados.

2.3.2.4 Implementación. Una vez determinada la sesión se seleccionaba los recursos y materiales tomando en cuenta el tema a tratar, además de las características, potencialidades e intereses de los estudiantes, en este caso la propuesta estaba dirigida a estudiantes con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del aula de quinto grado, con la intención que ellos puedan aprender las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos para luego ser llevadas a otros contextos.

Los recursos y materiales educativos utilizados, son los insumos e ingredientes que me permiten preparar alimentos y bebidas sencillas, tales como pan, mantequilla, mermelada, pollo sancochado, frutas (plátano, mandarina, manzana, uva), verduras (zanahoria, alverjita, choclo, tomate), papas sancochadas, huevo sancochado, leche, sal, pan de molde, mayonesa, limón, naranja, plantas medicinales (manzanilla, hierba luisa, anís), sobres de infusión, gelatina, azúcar, agua fría y caliente, yogurt, mondadientes, brochetas.

Los utensilios como plato, taza, vaso, cuchara, cuchillo, tabla de picar, jarra, exprimidor, colador, hervidor, mandil, papel toalla, paño absorbente, entre otros, todo con la intención que los estudiantes puedan realizar prácticas sencillas en un inicio en el aula, luego en la cocina de la institución y por último en sus hogares, procuró que los materiales elegidos sean funcionales y significativos para los estudiantes. Uso de tarjetas, imágenes, diapositivas relacionados a los temas propuestos que acompañaban como información adicional y que les permitió a algunos estudiantes entender la información.

2.3.2.5 Ejecución. Se ha realizado tres sesiones diarias, en las que se plasmó los procesos pedagógicos en donde inicie con la motivación para

estimular a los estudiantes por medio de canciones, videos, recursos o materiales que llamen su atención y de acuerdo a sus características, luego por medio de preguntas iba realizando la recuperación de saberes previos para saber que conocían sobre el tema, inmediatamente con otras preguntas genere el conflicto cognitivo para que ellos en la medida de sus posibilidades puedan reflexionar sobre lo que conocen.

A continuación, presentaba el tema a tratar e íbamos realizando el procesamiento de la información por medio de diálogos, practicas sencillas del tema que se quería trabajar con ellos, seguidamente plasmaba la aplicación por medio de ejemplos, en la reflexión lo hacía por medio de preguntas para ir indagando sobre que hicimos, como se sintieron y la evaluación que es por medio de la observación que es en forma permanente durante todo el desarrollo de la sesión.

En las sesiones de aprendizaje estuve aplicando las estrategias de enseñanza del modelado y la estimulación sensorial en forma articulada para poder dar respuesta a las características y necesidades de los estudiantes, además, que paulatinamente he ido aprendiendo a usar adecuadamente sus respectivos procesos respetando el tiempo que dura la sesión de aprendizaje.

Para la estrategia de modelado he aplicado los siguientes procesos:

Atención: promuevo la atención en los estudiantes haciendo que observen un modelo a seguir, porque ejemplo realizado la demostración de cómo prepara una limonada

Retención: para la retención realizo preguntas a los estudiantes sobre lo que ellos han observado según el modelo, para que según sus posibilidades respondan que han observado, que hemos usado, como se ha realizado la actividad.

Reproducción: estímulo a los estudiantes a reproducir las acciones aprendidas según sus posibilidades, por ejemplo, al preparar la limonada.

Motivación: al final los motivó a reproducir las acciones aprendidas y trabajadas en el aula, para que ellos puedan realizar la preparación de alimentos en su casa con supervisión y apoyo de la familia según el caso.

Para la estrategia de estimulación sensorial, he aplicado los siguientes procesos:

Detección o registro del estímulo: en el que propongo a los estudiantes los estímulos con materiales desde el ambiente, por ejemplo: les muestro los insumos para hacer una ensalada de fruta.

Modulación o balancear los estímulos: promuevo que interactúen con los elementos propuestos para que sientan las sensaciones con sus sentidos, por ejemplo: ver los colores, sentir la textura, el olor, el sabor y la temperatura de los alimentos.

Discriminación o interpretación (Reconocer el estímulo): promuevo que reconozcan las características de los alimentos propuestos, por ejemplo: reconocer el plátano por su color, su olor, su textura y sabor.

Respuesta del estímulo: promuevo que acepten o toleran las sensaciones propuestas, que son trabajadas en forma gradual, por ejemplo: al pelar la mandarina y sentir sus manos mojadas y pegajosas.

Los recursos y materiales educativos que he ido utilizando han sido relacionados a los materiales e insumos que se requieren para preparar alimentos y bebidas sencillas, acompañadas de imágenes, videos, canciones, que fueron elegidos con la intención que generar aprendizajes significativos y funcionales en los estudiantes, los mismos que van a ser llevados a otros contextos.

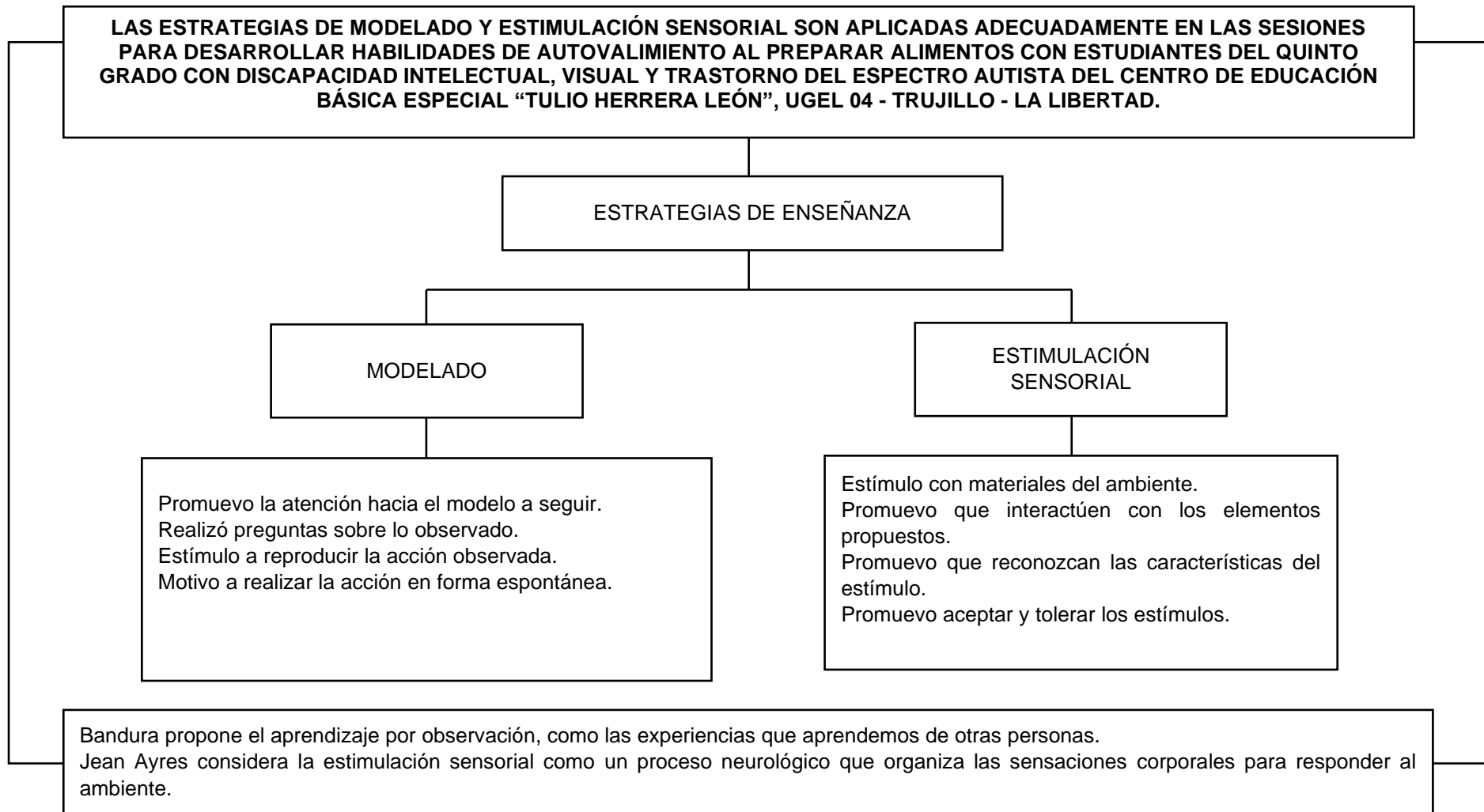


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica

3. Metodología de la investigación

En este capítulo relacionado a metodología de la investigación se describe el tipo de investigación, los objetivos e hipótesis de acción propuestas, los beneficiarios involucrados y los instrumentos aplicados en la presente investigación.

3.1. Tipo de investigación

La presente investigación asumió la investigación acción pedagógica como una variante de la investigación de la práctica pedagógica individual de cada docente a través de la reflexión crítica con la finalidad de mejorarla y encaminarla para desarrollar las habilidades de autovaloramiento en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes. La siguiente investigación se basa en el enfoque crítico reflexivo.

Es una investigación de tipo cualitativo, “cuya finalidad es valerse de la observación directa, de la comprobación y la experiencia, es decir el conocimiento se basa del análisis de los hechos reales, de los cuales debe realizar una descripción lo más neutra, objetiva y completa posible”. (Monje, 2011, p. 11). Es así que como investigadores debemos tener una mirada objetiva al valorar la información.

La investigación aplicada es de tipo investigación acción, que presenta tres fases:

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

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

reconocer como estaba aplicando las estrategias de enseñanza sin una teoría que la respaldará.

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

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

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

Se inició esta experiencia con 20 sesiones con sus respectivos diarios, en los que identifiqué los hallazgos relacionados a las estrategias de modelado y estimulación sensorial que me permitieron hacer un análisis del proceder como docente investigador, que se complementó con la aplicación de una encuesta a padres de familia, en donde manifestaron como percibían que sus hijos e hijas habían logrado mejoras en sus habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos, además de las apreciaciones de la acompañante pedagógico que posibilitaron con estos insumos hacer la matriz de triangulación, en donde se consideran las coincidencias, desacuerdos y conclusiones finales que han sido validadas por una colega del aula, la Profesora de Investigación y la acompañante pedagógica.

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo general. Mejorar la práctica aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.

3.2.2. Objetivos específicos.

- **Objetivo específico 1.** Planificar sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.
- **Objetivo específico 2.** Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.
- **Objetivo específico 3.** Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.

3.3. Hipótesis de acción

- **Hipótesis de acción 1:** La planificación de sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autoalimentación al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.
- **Hipótesis de acción 2:** La implementación de las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autoalimentación al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.
- **Hipótesis de acción 3:** La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autoalimentación al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.

3.4. Beneficiarios

Docente investigador. La presente investigación, me permitió mejorar la práctica pedagógica en el aula, haciendo uso adecuado de las estrategias de enseñanza de modelado y estimulación sensorial para lograr desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos con los estudiantes de quinto grado de primaria, en donde aprovecho los recursos y materiales educativos para generar aprendizajes funcionales y cambios en el aula.

Esta investigación forma parte de la iniciativa del Ministerio de Educación, que por medio de la Segunda Especialización con el Programa de Certificación Progresiva en Diversidad e Inclusión Educativa para Estudiantes con Discapacidad 2016 – 2018, promovió que los docentes y no docentes de los Centros de Educación Básica Especial de las regiones del Perú, realicemos el análisis y la reflexión de la práctica, la recolección de datos, la búsqueda de posibles soluciones frente a los problemas y la toma de acciones que generaran cambios en la práctica pedagógica.

Estudiantes. Los beneficiados indirectos son los estudiantes de quinto grado de primaria con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, próximos a terminar la primaria, porque se los está preparando para que cuando egresen de las aulas desarrollen sus habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos al pelar, cortar, aplastar, deshilar, exprimir, ensartar, mezclar los bocadillos y bebidas sencillas, que conlleven a fortalecer su desenvolvimiento en el hogar.

Además, que es una muestra de que el Ministerio de Educación está valorando a esta población vulnerable, porque está promoviendo que los estudiantes en las aulas desarrollen sus habilidades de autovalimiento para mejorar su calidad de vida, lo cual va reducir el esfuerzo de sus familiares y también la inversión económica.

Padres de familia. Son beneficiarios indirectos que participaron de la investigación como fuentes de información, porque son ellos quienes realizaron el seguimiento de los procesos de enseñanza-aprendizaje y conocieron las estrategias de enseñanza que desarrollaron las habilidades de

autovaloramiento al preparar alimentos sencillos con sus hijos, realizando las actividades en casa y aportando con su opinión de cómo la nueva práctica fue mejorando las habilidades en los estudiantes. También conlleva a que las familias se dieron cuenta que sus hijos ya pueden preparar alimentos sencillos en casa, y que pueden dejarlos por espacios cortos de tiempo y que no les va pasar nada en su ausencia, están dejando de ser sobreprotectores y empiezan a valorar las potencialidades de sus hijos.

3.5. Instrumentos

Los instrumentos son un conjunto de herramientas y prácticas diseñadas para obtener información precisa sobre la práctica pedagógica del docente y calidad del aprendizaje de los estudiantes para poder mejorarlo.

Para la presente investigación he considerado los siguientes instrumentos para obtener información de la práctica pedagógica: Los diarios de campo, la encuesta para padres de familia y la lista de cotejo para los estudiantes.

3.5.1 Diario de campo. Los diarios de campo son instrumentos básicos en la investigación acción en la fase de la deconstrucción, en ellos se registran las actividades de la práctica pedagógica diaria, en tiempo y cantidad necesaria para obtener una muestra representativa, el diario de campo es descriptivo, crítico, interventivo.

Fundamentación. El diario de campo es un instrumento de técnica narrativa básicamente usado en la investigación cualitativa. (Mackerman, 2008, mencionado por Instituto Pedagógico Nacional Monterrico, 2016-2018, p. 50). En el que se describe en forma secuencial como se ha desarrollado las actividades tanto lo realizado por la docente como la respuesta de los estudiantes. Son instrumentos que utilizan el docente investigador y el acompañante pedagógico después de haber ejecutado cada una de las sesiones de aprendizaje.

Estructura. En los diarios de campo se registra y sistematiza la información de acuerdo a la planificación, implementación y ejecución de las sesiones, así como las fases: descriptiva, reflexiva e interventiva que el docente investigador realiza.

A. Diario de campo del Investigador. Es un instrumento en que el docente investigador describe las incidencias detalladamente que se han dado durante la sesión de aprendizaje, también considera la reflexión crítica, que es un análisis autoreflexivo y la forma de mejorar la intervención proponiendo acciones que transformen la práctica pedagógica.

Objetivos. Registrar y sistematizar la información de acuerdo a la ejecución de la sesión de aprendizaje.

Administración. Para efectos de esta investigación acción se elaboraron en la primera fase de la deconstrucción, 20 diarios de campo que sirvieron de insumo en la segunda fase de la reconstrucción. Durante la ejecución de la práctica pedagógica alternativa, como docente se elaboró 12 diarios de campo.

Es un instrumento que realizó luego de haber aplicado la sesión de aprendizaje a los estudiantes, en el que registro en forma detallada la descripción de la práctica pedagógica del día, anotando los pormenores que se han ido suscitando, tomando en cuenta los procesos pedagógicos y los procesos de las estrategias de modelado y estimulación sensorial que he ido aplicando.

B. Diario de campo del Acompañante Pedagógico. Es un instrumento en donde el acompañante pedagógico registra las incidencias que observa al momento que se hace el monitoreo en el aula del docente investigador, este realiza cuatro visitas programadas, luego al finalizar la jornada se hace la reflexión de la práctica analizando las fortalezas y debilidades encontradas en la sesión, con la intención de orientar y mejorar la práctica pedagógica que va en beneficio directo de los estudiantes.

Objetivos. Observar las acciones, actividades del docente investigador para dar recomendaciones sobre la práctica pedagógica, sobre las fortalezas y debilidades que presenta el participante.

Administración. El acompañante pedagógico realiza cuatro visitas por ciclo, en las cuales registra en el momento del monitoreo su diario de campo de acompañante, basado en lo que observa durante la sesión de aprendizaje del docente investigador.

Los hallazgos encontrados en los diarios de campo del investigador me sirvieron para poder elaborar la matriz de análisis de los diarios de campo,

reconociendo las estrategias de enseñanza de modelado y estimulación sensorial que he aplicado en las sesiones de aprendizaje. En cambio, los hallazgos que encontró la acompañante pedagógica sirvieron para constatar que efectivamente en las sesiones de aprendizaje he venido aplicando las estrategias propuestas en esta investigación.

3.5.2 Encuesta a los padres de familia. Es una técnica basada en entrevistas, a un número considerable de personas, utilizando cuestionarios, que, mediante preguntas, efectuadas en forma personal, permiten indagar las características, opiniones, hábitos, gustos, conocimientos, calidad de vida, situación ocupacional, cultural, etcétera, dentro de una comunidad determinada. La encuesta se elaboró teniendo en cuenta las subcategorías de modelado y estimulación sensorial, haciendo un total de 10 ítems, que fue validada por tres juicios de expertos que tienen conocimiento de investigación acción y trayectoria en educación especial, para su posterior aplicación.

La encuesta ha sido aplicada a los padres de familia del aula del quinto grado del nivel primaria, en forma individual, en donde se ha recogido información acerca de cómo están ellos observando que sus hijos están respondiendo a la Propuesta Pedagógica, al desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos luego de la practica respectiva en las sesiones de aprendizaje propuestas. Una vez obtenida la información han sido tabuladas, las que luego son analizadas para determinar el tipo de respuesta y que permitió elaborar la matriz del análisis de la encuesta a los padres de familia en donde se visualizan las conclusiones a que se ha llegado al respecto.

Fundamentación. Se usan cuando el investigador debe registrar datos que aportan otras fuentes como son personas, grupos sociales o lugares donde se presenta la problemática. La finalidad de la encuesta es académica, científica, etc.

La encuesta se aplicó a los padres de familia para conocer las ideas y las opiniones de los mismos; ya que por su condición de colaboradores en la mayoría de los casos es necesario conocer cuáles son las percepciones con respecto a la nueva práctica.

Objetivos. Registrar y obtener información de lo que sucede en el contexto, en relación a las categorías consideradas de interés. Y así obtener la información acerca de mi propuesta pedagógica.

Estructura. La elaboración de una encuesta consta de dos etapas: la primera es la obtención de datos estadísticos. Para ello se deben confeccionar las preguntas sobre el tema que se desea indagar, y otros sobre datos personales del entrevistado. Las respuestas deben ser breves, y a veces se hallan preestablecidas mediante opciones. Se preguntan aspectos muy específicos.

La segunda etapa, consiste en la lectura e interpretación de la información recogida, para lo cual será necesario organizar la información en distintos gráficos como los gráficos de barra. Una vez obtenidos los valores cuantitativos en base a la lectura de la información obtenida, se debe interpretar la información mediante una evaluación relacional entre los datos, y las personas encuestadas. La encuesta realizada a los Padres de Familia constó de 10 preguntas, para la elaboración de los ítems de la encuesta tomé en cuenta las subcategorías de modelado y estimulación sensorial que venía trabajando.

Administración. Para la administración se tuvo que validar por juicio de expertos; en mi caso el juicio de expertos lo realizaron profesionales que tienen conocimiento de investigación acción, y de educación especial. Luego de esta validación, recién la apliqué a los padres de familia del aula, la cual realicé de forma individual.

4. Plan de acción

4.1 Matriz del plan de acción

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Cómo debo aplicar el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad?	Planificar sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	La planificación de sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	Planifico sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar documentos de gestión pedagógica del Centro de Educación Básica Especial Tulio Herrera León. - Buscar información sobre estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. - Diseñar unidades y sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. - Revisar bibliografía sobre estrategias de modelado y estimulación. - Seleccionar estrategias de enseñanza para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proyecto Educativo Institucional - Proyecto Curricular del Centro - Programación curricular de aula - Propuesta pedagógica Alternativa - Libros - Revistas - Páginas web - Ficha de resumen - Diseño Curricular - Proyecto Curricular del Centro - Programación anual - Propuesta pedagógica Innovadora - Ficha resumen de estrategias para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. 	Del 16/09/2017 al 15/12/2018

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	La implementación de las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	Implemento las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar los recursos y materiales educativos a usar en las sesiones de aprendizaje para el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. - Elaborar materiales educativos visuales y en relieve relacionados al desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos materiales educativos - Libros - Referencias - Páginas web 	Del 16/09/2017 al 15/12/2018
	Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	Ejecuto sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. - Aplicar los procesos pedagógicos en las sesiones de aprendizaje. - Aplicar los procesos de las estrategias de modelado y estimulación sensorial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de aprendizaje - Recursos materiales educativos - Libros - Páginas web 	Del 16/09/2017 al 15/12/2018

4.2 Matriz de evaluación

HIPÓTESIS DE ACCIÓN 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.			
ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Planifico sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	Diseñar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial. Desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos con los estudiantes con discapacidad.	El 100% de las estrategias de enseñanza de modelado y estimulación sensorial incorporada en el diseño de las unidades y sesiones de aprendizaje.	- Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 1		INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN / INSTRUMENTOS
Revisar documentos de gestión pedagógica del Centro de Educación Básica Especial Tulio Herrera León.		Incluir en las referencias los documentos de gestión en las sesiones de aprendizaje. El 100 % de las sesiones de aprendizaje aplican las estrategias de modelado y estimulación sensorial.	- Sesiones de aprendizaje - Evaluaciones - Diarios de campo - Fotos
Buscar información sobre estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento en la preparación de alimentos sencillos.		Elaborar el sustento teórico de la Propuesta Pedagógica Innovadora.	- Sesiones de Aprendizaje - Propuesta Pedagógica Innovadora
Diseñar unidades y sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento en la preparación de alimentos sencillos.		Elaborar sesiones de aprendizaje que incorporan las estrategias de modelado y estimulación sensorial	- Sesiones de Aprendizaje - Diario de Campo - Fotos
Revisar bibliografía sobre estrategias de modelado y estimulación sensorial.		Recolectar información de libros, tesis y trabajos de investigación basado en el modelado y la estimulación sensorial.	- Libros - Tesis - Revistas
Seleccionar estrategias de enseñanza para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.		Elegir estrategias de enseñanza precisas para lograr el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.	- Propuesta Pedagógica Innovadora - Diseño Curricular Nacional - Páginas Web

HIPÓTESIS DE ACCIÓN 2. La implementación de las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.

ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
<p>Implemento las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p>	<p>Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>El 100% de las sesiones tienen recursos y materiales educativos incorporados en el diseño de las unidades y sesiones de aprendizaje. El 100% de mis sesiones de aprendizaje presentan recursos y materiales educativos relacionados al desarrollo de habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de aprendizaje - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 2	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN / INSTRUMENTOS	
<p>Seleccionar los recursos y materiales educativos a usar en las sesiones de aprendizaje para el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>Elegir materiales y recursos para lograr el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo - Fotos 	
<p>Elaborar materiales educativos visuales y en relieve relacionados al desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>Relación de materiales educativos elaborados para el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo 	

HIPÓTESIS DE ACCIÓN 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.

ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Ejecuta sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes de quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.	Aplicar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos en los estudiantes.	El 100% de las estrategias de enseñanza de modelado y estimulación sensorial ejecutadas en las sesiones de aprendizaje. El 80% de mis estudiantes realizan actividades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo del Investigador y del Acompañante Pedagógico
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 3	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN / INSTRUMENTOS	
Aplicar las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.	Ejecutar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Fotos - Diarios de Campo del Investigador y del Acompañante Pedagógico 	
Aplicar los procesos pedagógicos en las sesiones de aprendizaje.	Ejecutar en las sesiones de aprendizaje los procesos pedagógicos.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo del Investigador y del Acompañante Pedagógico - Fotos 	
Aplicar los procesos de las estrategias de modelado y estimulación sensorial	Ejecutar en las sesiones de aprendizaje los procesos de las estrategias de modelado y estimulación sensorial	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones de aprendizaje - Diarios de Campo del Investigador y del Acompañante Pedagógico - Fotos 	

5. Discusión de los resultados

5.1. Procesamiento y análisis de la información

Durante el proceso de la Investigación, se utilizaron diferentes instrumentos, como el diario de campo del investigador, del acompañante pedagógico y la encuesta a padres de familia, logrando, procesar, analizar, sistematizar la información, la cual sirvió para encontrar los resultados del trabajo de investigación.

En el procesamiento y el análisis de la información, de la propuesta pedagógica, sobre estrategias de enseñanza, se sistematizó los datos obtenidos de los diarios de campo del investigador, donde se visualizaba como desarrollaba las sesiones de clase, identificando las fortalezas y debilidades haciendo un análisis reflexivo de las mismas, a través de la matriz de hallazgos, logre sistematizar, la información obtenida, dada la naturaleza cualitativa se codificó, categorizó y analizó, basándome en una interpretación teórica del contenido con el fin de alcanzar las conclusiones para que luego sirva como insumo para la triangulación.

Una opinión, importante es la de los padres de familia, por lo que se presentó el proceso cualitativo de la encuesta para padres de familia utilizando para ello procedimientos propios de las estadísticas descriptivas, presentándose el procesamiento cualitativo de esta información para formular conclusiones sirviéndome como segundo insumo que me ayudo a realizar la triangulación.

En el desarrollo de las sesiones de aprendizaje, se contó con el acompañamiento pedagógico a cargo de la especialista de acompañamiento, que periódicamente me visitaba dando sugerencias sobre el desarrollo de las sesiones, aportando también en la propuesta pedagógica innovadora, siendo el tercer insumo el producto de las conclusiones del proceso de acompañamiento para la triangulación.

Las conclusiones obtenidas del análisis de los resultados de los diarios de campo, de la encuesta aplicada a los padres de familia, y los datos del acompañante pedagógico han sido sistematizados en la matriz de triangulación, tomando en cuenta las subcategorías de las estrategias de

modelado y estimulación sensorial, en donde se visualizan las coincidencias, desacuerdos y conclusiones por cada estrategia. Una vez elaborada la matriz de triangulación, se procedió en el aula a trabajar en parejas, en donde se intercambiaron las matrices de triangulación para hacer el análisis y las respectivas modificaciones, para luego pasar a ser revisado por la docente de investigación quien daba el visto bueno.

5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Modelado	<p>Los hallazgos presentados son extraídos de los diarios de campo que reflejan la forma en que han sido aplicada la estrategia de modelado.</p> <p>DC 4. Realizó una demostración de la actividad programada, inicio cogiendo el pan, con ayuda del cuchillo introduzco la punta del cuchillo en el pan, voy cortando poco a poco hasta abrir el pan, seguidamente abro el sachet de la mermelada con la mano, la echo en el pan, con el cuchillo la esparzo y cierro el pan, ahora cada estudiante realiza la actividad.</p> <p>Maricarmen, ella coge uno de los panes y con el cuchillo lo corta con apoyo, cuando ya termina de cortar su pan, abre el sachet de la mermelada, lo echa en su pan aplastando suavemente la mermelada, la deja a un costado, lo esparce con el cuchillo y por último cierra el pan.</p> <p>DC 6. Ahora realizo una demostración de cómo vamos a preparar el agua de gelatina, primero abro el sobre de gelatina, echo una cucharada de gelatina en una taza, luego le echo agua hervida hasta la mitad de la taza, lo muevo, le agrego agua fría lo muevo y le agrego un poquito de</p>	<p>Según Bandura la técnica del modelado o aprendizaje por observación, parte de que la mayor parte de las conductas humanas se aprenden por observación. Es así que, al aplicar la estrategia del modelado a los estudiantes, me percaté que ellos captan mejor la información cuando se les da un modelo a seguir y que por medio de la observación ellos comprenden mejor lo que deben realizar.</p>	<p>Observé que en las sesiones de clase aplico la estrategia del modelado, al hacer que los estudiantes aprendan por observación siguiendo un modelo las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que logre que por medio de la estrategia de modelado los estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista desarrollen las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención a los estudiantes dándoles la oportunidad para que a través de la observación y la imitación preparen alimentos sencillos en la cual se les dio la oportunidad de que ellos lo preparen de manera autónoma según sus posibilidades y con confianza.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>azúcar, lo mueve, me acerco a los estudiantes para que me ayuden a mover la cuchara.</p> <p>Johan empieza haciendo la práctica con apoyo pone una cuchara de gelatina en la taza, luego coge el hervidor y vacía agua caliente en la taza, lo mueve, seguidamente le agrega agua fría de la botella, lo vuelve a mover, lo prueba y le agrega con apoyo un poco de azúcar,</p> <p>DC 7. Continúo mostrándoles la tabla de picar y un cuchillo en donde vamos a trabajar, cojo un pan lo apoyó en la tabla de picar, introduzco la punta del cuchillo por un extremo y empiezo a cortar, luego abro el pan y les muestro, procedo a abrir la mantequilla y con el cuchillo retiro un poco y la unto en el pan, al terminar dejo el cuchillo al costado y tapo el pan, les preguntó ¿Qué he realizado? Soren menciona pan con mantequilla.</p>			
	Estimulación Sensorial	<p>Los hallazgos presentados son extraídos de los diarios de campo que reflejan la forma en que han sido aplicada la estrategia de estimulación sensorial.</p> <p>DC 3. Les muestro a los estudiantes el exprimidor y un limón y les preguntó ¿qué tengo en las manos?</p>	<p>Según SENSE la estimulación sensorial Es el acercamiento directo, simple y satisfactorio de los diversos estímulos del ambiente. Tiene como finalidad facilitar el procesamiento y la organización sensorial, su interacción consigo mismo,</p>	<p>Observó que en las sesiones de clase aplico estrategias de estimulación sensorial, en que estimulo los sistemas sensoriales de los estudiantes con actividades que les han permitido desarrollarse en su entorno.</p>	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que logré por medio de la estrategia de estimulación sensorial desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista.</p> <p>Esta estrategia me permitió estimular a los estudiantes dándoles la</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>A Johan y Mariagrazia les hago tocar el exprimidor y los limones. DC 5. Les mencionó que hoy vamos a preparar una infusión, para eso pido que cada estudiante se acerque y llene el hervidor con agua de la botella. Empieza Johan que vierte el agua con apoyo, sigue Maricarmen quien lo hace sola, continua Mariagrazia y Eliú con apoyo y al final Sebastian quien lo llena solo DC 8. Inicio la clase mostrándoles a los estudiantes los materiales que cada uno de ellos ha traído el día de hoy, me acerco a Soren y le muestro en un plato las papas que ha traído, le preguntó ¿cómo están las papas crudas o sancochadas?, él responde sancochadas, lo mismo realizo con Anthony le muestro las papas que ha traído, a Matías le preguntó ¿qué has traído? él responde papas, que color es la papa, él responde marrón</p>	<p>con su familia y el ambiente. Es decir, el individuo está en contacto con diversos estímulos que le llegan por diversos canales.</p>		<p>oportunidad para que ellos interactúen con los diversos recursos y materiales propuestos que les permitieron aceptar y tolerar las diversas sensaciones al manipular los alimentos.</p>

5.1.2 Análisis de la encuesta aplicada a los padres de familia

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES		
Estrategias de enseñanza	Modelado	En relación al ítem 1, del grupo de padres encuestados el 87% manifiesta que su hijo o hija corta el pan, el limón usando un cuchillo, mientras que el 13% todavía requiere ayuda.	Según los hallazgos encontrados en la estrategia del modelado, podemos inferir que la mayoría de los padres de familia perciben que es importante que su hijo o hija desarrolle sus habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos, de esta manera promueven el uso de la estrategia de modelado en la familia, según las indicaciones dadas por la docente a pesar de ellos, hay algunos estudiantes que aún no logran cortar el pan, el limón con el cuchillo, exprimir el limón o la naranja con la mano, picar frutas, verduras y tubérculos sancochados, untar la mantequilla o la mermelada en el pan, ensartar la fruta en al brocheta, aplastar la papa con el tenedor a través del modelo.	A partir de los hallazgos, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos se han sentido más seguros al preparar alimentos sencillos mejorando su autovalimiento al preparar alimentos de manera autónoma o en algunos casos con apoyo físico. Esto se debió a que la docente aplica la estrategia de modelado en el aula y orientando a los padres de familia de cómo darles apoyo en casa a través de las estrategias del modelado al preparar alimentos sencillos.		
		En relación al ítem 2, del grupo de padres encuestados el 87% señala que su hijo o hija exprime el limón, la naranja con la mano, y el 13% menciona que requiere ayuda.				
		En relación al ítem 3, del grupo de padres encuestados el 100% señala que su hijo o hija pela las papas sancochadas.				
		En relación al ítem 4, del grupo de padres encuestados el 63% manifiesta que su hijo o hija pica frutas, verduras y tubérculos sancochados, mientras que el 37% requiere apoyo para realizarlo.				
		En relación al ítem 5, del grupo de padres encuestados el 87% señala que su hijo o hija unta la mantequilla o la mermelada en el pan, y el 13% menciona que requiere ayuda.				
		En relación al ítem 6, del grupo de padres encuestados el 63% manifiesta que su hijo o hija ensarta la fruta en la brocheta, y el 37% menciona que requiere ayuda.				
		En relación al ítem 7, del grupo de padres encuestados el 87% señala que su hijo o hija aplasta la papa con el tenedor, y el 13% menciona que requiere apoyo para realizarlo.				
		En relación al ítem 8, del grupo de padres encuestados el 100% manifiesta que su hijo o hija deshilacha el pollo.				
	Estimulación Sensorial	En relación al ítem 9, del grupo de padres encuestados el 100% afirma que su hijo o hija al tocar una taza de infusión de manzanilla o agua de gelatina siente que esta fría o caliente.			De los resultados obtenidos de la estrategia estimulación sensorial, se evidencia que todos los padres de familia responden que sus hijos al tocar una taza de infusión o agua de gelatina, un vaso de limonada o naranjada se percatan que esta frío o caliente.	A partir de los hallazgos encontrados, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos aceptan y toleran las sensaciones propuestas al manipular y preparar los alimentos. Esto se debió a que la docente aplicó la estrategia de estimulación sensorial en el aula, orientando a los padres como realizar el apoyo en casa.
		En relación al ítem 10, del grupo de padres encuestados el 100% señala que su hijo o hija al tocar un vaso de limonada o naranjada siente que esta frío o caliente.				

5.1.3 Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIONES
Estrategias enseñanza	Modelado	<p>En el desarrollo de las sesiones de aprendizaje, la maestra utiliza la estrategia de enseñanza del Modelado, al permitir que cada estudiante experimente, logrando desarrollar sus habilidades de acuerdo a sus posibilidades y a su nivel de funcionalidad al realizar sus actividades de autonomía</p> <p>DC1 “.....la maestra coge el cuchillo y abre el pan, untándole con e mantequilla, todos observan atentos, llama a Alejandro quien reproduce la acción, coloca el pan sobre la mesa, coge el cuchillo abre el pan y lo unta de mantequilla...”</p> <p>DC4 “.....La maestra coge la papa, les dice observen como voy a pelar, va retirando la cáscara y lo deja sobre un plato, le pide a Soren que pele, ejecutando la acción del pelado de papa.</p>	<p>En las sesiones desarrolladas se evidencian, el modelado, que realiza la docente el cual, a través de la atención, observación, retención y reproducción el estudiante imita la acción logrando aprendizajes significativos (Cormier y Cormier, 1994, mencionado por Rojas, 2015, p. 2) definen el modelado como “el proceso de aprendizaje observacional donde la conducta de un grupo individuo o grupo – el modelo – actúa como estímulo para los pensamientos, actitudes o conductas de otro individuo o grupo que observa la ejecución del modelo”</p>	<p>La estrategia de modelado empleada por la docente fue pertinente y oportuna con los estudiantes del quinto grado con discapacidad Intelectual, visual y trastorno del espectro autista ya que a través de la observación el estudiante imita, logrando reproducir la acción, adquiriendo representaciones simbólicas, de la conducta modelada asimilando la acción adquiriendo nuevos patrones de respuesta, facilitando la ejecución de respuesta del estudiante, Logrando aprendizajes significativos para lograr la autonomía al preparar alimentos sencillos.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIONES
	<p>Estimulación Sensorial</p>	<p>La maestra ha utilizado la estrategia de estimulación sensorial durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje con los estudiantes del 6to grado para lograr mejorar las habilidades de autonomía, como se evidencia en su diario de Campo y dice: DC3 “...Alejandro, Luisa, Amanda, observa, tocan, huelen, las hierbas, con las que prepararan la infusión, ...” DC4 “...al terminar de hacer el puré de papas la maestra les pide probar el puré, los estudiantes muestran desagrado al probar, preguntando que le falta, a lo que Soren dice falta sal...”</p>	<p>La estimulación sensorial en los estudiantes es a través de la exposición de los sentidos, a estímulos (visuales, auditivos, gustativos, olfativos y táctiles) que provocan las funciones cerebrales y nos comunica la sensación de estar más vivos. Con la estimulación sensorial el cerebro entra en un estado de receptividad sensitiva que repercute en una mayor atención, la que a su vez es como la mecha que enciende conciencia. “Es la práctica de actividades que contemplen la actividad como un todo y a la vez que se estimule sentidos visuales, auditivos etc. a la vez para enriquecer neuronalmente el cerebro” (Schiller, 2001., mencionado por Garrido, 2008, p. 27).</p>	<p>La estrategia de estimulación sensorial empleada por la docente, ha sido la más pertinente dado las características de sus estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista, a través de sus ojos, oídos, nariz, lengua y piel (Exteroceptores, que informan acerca del ambiente externo), reciben información que se convierten en conceptos. Esto es fundamental para el logro de aprendizajes formando redes de comunicación entre neuronas a través de mensajes eléctricos que le permiten, captar conceptos, asimilar aprendizajes, sentir los olores de los productos al preparar, sentir texturas de los diferentes elementos utilizados para la preparación de alimentos sencillos.</p>

5.2 Triangulación

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRES DE FAMILIA		
Estrategias de Enseñanza	Modelado	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que logre que por medio de la estrategia de modelado los estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista desarrollen las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención a los estudiantes dándoles la oportunidad para que a través de la observación y la imitación preparen alimentos sencillos en la cual se les dio la oportunidad de que ellos lo preparen de manera autónoma según sus posibilidades y con confianza.</p>	<p>La estrategia de modelado empleada por la docente fue pertinente y oportuna con los estudiantes del quinto grado con discapacidad Intelectual, visual y trastorno del espectro autista ya que a través de la observación el estudiante imita, logrando reproducir la acción, adquiriendo representaciones simbólicas, de la conducta modelada asimilando la acción adquiriendo nuevos patrones de respuesta, facilitando la ejecución de respuesta del estudiante, logrando aprendizajes significativos para lograr la autonomía al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>A partir de los hallazgos, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos se han sentido más seguros al preparar alimentos sencillos mejorando su autovalimiento al preparar alimentos de manera autónoma o en algunos casos con apoyo físico. Esto se debió a que la docente aplica la estrategia de modelado en el aula y orientando a los padres de familia de cómo darles apoyo en casa a través de las estrategias del modelado al preparar alimentos sencillos.</p>	<p>La docente investigadora, los Padres de Familia y la APE coinciden en que la docente utilizó la estrategia de modelado aplicando los procesos en todas sus sesiones, permitió que los estudiantes por medio de la observación y la práctica desarrollen sus habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos, sin instigamiento y de manera espontánea encontrando la mejor manera de practicar la preparación de alimentos sencillos tanto en el aula como en sus hogares.</p>	<p>El modelado sustentado en las sesiones de aprendizaje con todos sus procesos, permitió desarrollar habilidades de autovalimiento en los estudiantes generando seguridad, espontaneidad y tranquilidad al preparar alimentos sencillos.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR (APE)	PADRES DE FAMILIA		
	Estimulación Sensorial	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que logré por medio de la estrategia de estimulación sensorial desarrollar las habilidades de autoalimentación al preparar alimentos en estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista. Esta estrategia me permitió estimular a los estudiantes dándoles la oportunidad para que ellos interactúen con los diversos recursos y materiales propuestos que les permitieron aceptar y tolerar las diversas sensaciones al manipular los alimentos.</p>	<p>La estrategia de estimulación sensorial empleada por la docente, ha sido la más pertinente dado las características de sus estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista a través de sus ojos, oídos, nariz, lengua y piel (Exteroceptores, que informan acerca del ambiente externo), reciben información que se convierten en conceptos. Esto es fundamental para el logro de aprendizajes formando redes de comunicación entre neuronas a través de mensajes eléctricos que le permiten, captar conceptos, asimilar aprendizajes, sentir los olores de los productos al preparar, sentir texturas de los diferentes elementos utilizados para la preparación de alimentos sencillos.</p>	<p>A partir de los hallazgos encontrados, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos aceptan y toleran las sensaciones propuestas al manipular y preparar los alimentos. Esto se debió a que la docente aplicó la estrategia de estimulación sensorial en el aula, orientando a los padres como realizar el apoyo en casa.</p>	<p>La docente investigadora, los padres de familia y la APE coinciden en que la docente utilizó la estrategia de estimulación sensorial aplicando todos sus procesos en todas las sesiones, permitió desarrollar sus habilidades de autoalimentación, sin instigación y de manera espontánea encontrando una mejor manera de preparar alimentos sencillos.</p>	<p>La estimulación sensorial sustentada en las sesiones de aprendizaje con todos sus procesos, permitió desarrollar habilidades de autoalimentación en los estudiantes con discapacidad enriqueciendo sus sensaciones, dándoles la oportunidad de aceptar e interactuar con lo diversos materiales al preparar alimentos sencillos.</p>

6. Difusión de los resultados

6.1 Matriz de difusión

Siendo los resultados de la investigación importantes porque es en donde se visualizan las reflexiones del antes, después y las conclusiones a las que se ha llegado por cada campo de acción y que van a permitir mejorar la práctica pedagógica del docente investigador. Es por ello que realizó la difusión mediante las siguientes actividades:

ACTIVIDADES	RESPONSABLE
El trabajo colegiado con las docentes del Centro de Educación Básica Especial de los niveles de Inicial y Primaria motivándolas a reconocer las fortalezas y debilidades, así cómo podemos hacer para mejorar la practica pedagógica en las aulas, en un clima de respeto y valores con un fin en común de dar un servicio de calidad a los estudiantes.	Docente investigador Director
Talleres de familia, con la intención de que se informen, se involucren en el aprendizaje, asuman el compromiso de apoyar en la educación de sus hijos o hijas con discapacidad, con la intención de mejorar la calidad de vida de los mismos.	Docente investigador Director Padres de familia
Difundir en las facultades de educación de las universidades locales, las experiencias del trabajo pedagógico de atención a la diversidad, que servirá para preparar a las nuevas generaciones de futuros docentes.	Docente investigador
En eventos de "Lecciones aprendidas", organizados por el Instituto Pedagógico Nacional Monterrico, como síntesis de la investigación acción pedagógica realizada en esta Segunda Especialidad en Diversidad e Inclusión Educativa de estudiantes con discapacidad.	Coordinadora General del Programa Docente Investigador

6.1.1. Reflexión de la práctica pedagógica antes y después. Al concluir la sistematización de estos dos años de ardua reflexión sobre la práctica pedagógica, vivenciando los cambios en las creencias, percepciones y acción docente, presentó a continuación la comparación de la práctica de las sesiones antes y después, correspondiente a los tres campos de acción:

6.1.1.1. Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Planificación	Antes Planificaba las sesiones de aprendizaje sin tomar en cuenta los procesos pedagógicos. Utilizaba estrategias de enseñanza que no respondían a las características y necesidades de los estudiantes. Aplicaba una evaluación no diferenciada y planificaba sin tener en cuenta el sustento teórico que apoyara el trabajo pedagógico.	Ahora, planifico las sesiones de forma adecuada ya que tomé en cuenta los procesos pedagógicos dentro de la clase, que me están dando mejores resultados. También considero las estrategias de modelado y estimulación sensorial en las sesiones para desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos. Para la evaluación estoy considerando las características de los estudiantes. Además, la práctica pedagógica la estoy apoyando con sustento teórico al momento de planificarla las sesiones.	La planificación de las sesiones ha mejorado considerablemente, porque estoy considerando las características y necesidades de los estudiantes al momento de planificar, plasmé los procesos pedagógicos en forma más pertinente, considero el sustento teórico más acorde con las estrategias de modelado y estimulación sensorial para el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos.

6.1.1.2. Análisis de la implementación de las sesiones de aprendizaje

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación de recursos y materiales	Antes la implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje eran inadecuadas porque no consideraba a la diversidad, porque para todos usaba el mismo material sin adaptarlo a sus individualidades. Además, no relacionaba las estrategias de enseñanza con las actividades planificadas.	Ahora la implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje es adecuada porque propongo actividades según los procesos de la estrategia de enseñanza de modelado y estimulación sensorial. Asimismo, considero los recursos y materiales según las necesidades de aprendizaje de los estudiantes como los apoyos audiovisuales, visuales materiales reales, concretos, impresos y con relieve.	La implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje responden a las necesidades de los estudiantes, ya que se sienten más motivados, su uso se relaciona con actividades funcionales que van a ser aprendidas y llevadas a otros contextos.

6.1.1.3 Análisis de la ejecución de las sesiones de aprendizaje

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
<p>Ejecución</p>	<p>Antes en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje me limitaba a desarrollar actividades rutinarias, en donde les proporcionaba materiales sin un fin previsto, realizaba sesiones de aprendizaje sin tomar en cuenta las diferencias entre los estudiantes, las actividades las ejecutaba sin un sustento teórico que la respaldara.</p>	<p>Ahora al desarrollar las sesiones de aprendizaje tomo en cuenta lo planificado, que es lo que quiero lograr, como estoy organizando las actividades siguiendo los momentos pedagógicos de inicio, desarrollo y cierre en donde se plasman la motivación, los saberes previos, el conflicto cognitivo, el procesamiento de la información, la transferencia, la meta cognición y la evaluación respectiva, estoy aplicando las estrategias de modelado y estimulación sensorial con todos sus procesos respectivos, además de los recursos y materiales educativos que respondan al desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos en los estudiantes.</p>	<p>La ejecución de las estrategias de enseñanza del modelado y estimulación sensorial en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje siguiendo sus procesos, permitió el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos en los estudiantes.</p>

Lecciones aprendidas

- Al inicio de la practica pedagógica por medio de la recurrencia que encontré en los diarios de campo me permitió darme cuenta que las estrategias de enseñanza no eran las más adecuadas porque no respondían a las características y necesidades de los estudiantes, además que estaba trabajando sin un sustento teórico que lo respaldé. Con el pasar del tiempo mejoré la práctica pedagógica porque elegí estrategias de enseñanza adecuadas que desarrollaron en los estudiantes con discapacidad las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos, no solamente en el aula sino en otros contextos.
- Al planificar las sesiones de aprendizaje las realizaba sin tomar en cuenta los procesos pedagógicos, las estrategias elegidas no respondían a las características y necesidades de los estudiantes, la evaluación que aplicaba no era diferenciada, es así que ahora cuando planifico las sesiones de aprendizaje considero los procesos pedagógicos, las estrategias de enseñanza y la evaluación diferenciada para dar respuesta a las características y necesidades de los estudiantes con discapacidad.
- Antes al implementar los recursos y materiales educativos los elegía sin tomar en cuenta a la diversidad ya que consideraba el mismo material para todos, ahora al implementar los recursos y materiales educativos en la sesiones de aprendizaje estoy considerando que respondan a las características de los estudiantes y los estoy relacionando con las estrategias de modelado y estimulación sensorial para lograr el desarrollo de las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos con los estudiantes.
- La ejecución de las sesiones de aprendizaje antes las realizaba para desarrollar actividades rutinarias, las estrategias aplicadas no respondían al grupo y además no contaban con un sustento teórico, ahora al ejecutar las sesiones de aprendizaje estoy aplicando los procesos pedagógicos y los procesos de las estrategias de modelado y estimulación sensorial en forma articulada, lo que me está permitiendo desarrollar las habilidades de autovalimiento al preparar alimentos sencillos con los estudiantes.

Conclusiones

La planificación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y estimulación sensorial con sus respectivos procesos me han permitido desarrollar las habilidades de autoalimentación al preparar alimentos sencillos con los estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista, con la intención que estos aprendizajes sean llevados a otros contextos.

La implementación de recursos y materiales educativos en las sesiones de aprendizaje para desarrollar las habilidades de autoalimentación al preparar alimentos permitió en los estudiantes con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista primero captar su atención, luego que acepten y toleren los alimentos al interactuar con ellos.

La ejecución de sesiones de aprendizaje con las estrategias de modelado y estimulación sensorial en forma conjunta me ha permitido desarrollar las habilidades de autoalimentación al preparar alimentos sencillos con los estudiantes, involucrándolos en forma activa y motivándolos a hacer estas actividades sencillas en sus hogares de acuerdo a sus posibilidades con apoyo o con supervisión de la familia.

Referencias

Bandura, A. y Walters, R. (1974). *Aprendizaje Social y desarrollo de la personalidad*.

Recuperado de:

http://www.soyanalistaconductual.org/aprendizaje_social_desarrollo_de_la_personalidad_albert_bandura_richard_h_walters.pdf

Bernal, A. (2011). *Módulo III Autonomía Personal e Integración Social*. Grupo Fundades Mejorando Vidas.

Recuperado de:

<https://es.slideshare.net/Fordis/autonoma-y-desempeo-diario-de-la-pcd>

Boeree, G. (1998). *Teorías de la personalidad. Albert Bandura*. Recuperado de: <http://webpace.ship.edu/cgboer/banduraesp.html>

De la Iglesia (2015). *La técnica del modelado o aprendizaje por observación*.

Blog Psicología y Consciencia Psicoterapia para vivir mejor.

Recuperado de: <http://www.psicologiayconsciencia.com/modelado-o-aprendizaje-por-observacion/>

ECCO. (2011). *Baja Visión*. Documento de Posición Oficial.

Recuperado de

<http://www.ecoo.info/wp-content/uploads/2011/03/BAJA-VISION.pdf>

Escorza, O. (2011). *La integración sensorial como estrategia para la intervención educativa de alumnos con dificultades para aprender*. XII Congreso Internacional de Teoría de la Educación.

Recuperado de:

<http://www.cite2011.com/Comunicaciones/Neurociencia/71.pdf>

Feldman, D. (2004). *Imágenes en la historia de la enseñanza: La Lámina Escolar*. Educ. Soc., Campinas, vol. 25, n. 86, p. 75-101, abril 2004.

Recuperado de: <http://www.scielo.br/pdf/es/v25n86/v25n86a06.pdf>

Gámez, M. y Torres, C. (2012). *Las técnicas de grupo como estrategia metodológica en la adquisición de la competencia de trabajo en equipo de los alumnos universitarios*. Journal for Educators, Teachers and Trainers, Vol. 4, pp. 14 – 25.

Recuperado de:

https://www.ugr.es/~jett/pdf/vol04_01_jett_gamez_torres.pdf

Garrido, C., Guevara, K. y Ortega, A. (2008). *Programa de estimulación sensorial basado en una construcción de ambiente de aprendizaje para niños y niñas entre tres meses y dos años de edad en la sala cuna “Mis primeros pasitos” de la Comuna de Macul*. Universidad de Chile.

Recuperado de:

http://repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2008/garrido_c/sources/garrido_c.pdf

Hernández, P. (1999). *El conductismo y su influencia en la Educación Tradicional*. Universidad del Crike.

Recuperado de:

<https://edukinetics.jimdo.com/.../El+conductismo+y+su+influencia+en+la+Educación+...>

Instituto Pedagógico Nacional Monterrico (2016-2018). *Investigación Acción II*. Programa de Certificación Progresiva en Diversidad e Inclusión Educativa para Estudiantes con Discapacidad 2016 – 2018. Lima-Perú.

MINEDU. (2007). *Manual de Adaptaciones Curriculares. Educación Inclusiva*.
Lima-Perú.

MINEDU. (2010). *Guía para atención a los estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad*. DIGEBE. Lima-Perú.

MINEDU. (2013a). *Guía para la atención de estudiantes con discapacidad visual*. DIGEBE. Lima-Perú.

MINEDU. (2013b). *Guía para la atención educativa de niños y jóvenes con trastorno del espectro autista – TEA*. Dirección General de Educación Básica Especial DIGEBE. Lima-Perú.

MINEDU. (2016). *Currículo Nacional de la Educación Básica*.

Recuperado de:

<http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Monje, C. (2011). *Metodología de la investigación Cuantitativa y Cualitativa*. Guía didáctica. Universidad SurColombiana. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. Programa de Comunicación Social y Periodismo. Recuperado de: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

NICHCY. (2010). *El Síndrome de Down*. Centro Nacional de Diseminación de Información para Niños con Discapacidades.

Recuperado de: <https://www.isbe.net/Documents/down-syndrome-sp.pdf>

Organización Nacional de Ciegos de España. (2016). *Concepto de ceguera y deficiencia visual*. Recuperado de: <http://www.once.es/new/servicios->

especializados-en-discapacidad-visual/discapacidad-visual-aspectos-
generales/concepto-de-ceguera-y-deficiencia-visual

Parra, D. (2003). *Manual de Estrategias de Enseñanza/Aprendizaje*.

Recuperado de:

<http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4855/Manual%20de%20estrategias%20de%20ense%C3%B1anza%20aprendizaje.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rojas, F. (2015). *Modelo de Intervención. Modelamiento de Conducta*.

Caribbean International University.

Recuperado de:

<https://es.slideshare.net/frankccs/articulo-modelamiento-de-conducta-44372672>

SENSE. (2014). *Guía para la estimulación multisensorial de estudiantes con sordoceguera y multidiscapacidad*.

Recuperado de:

repositorio.minedu.gob.pe/.../Guía%20para%20la%20estimulación%20e%20integraci...

Victoria, J. (2013). *El modelo social de la discapacidad: Una cuestión de derechos humanos*. UNED. Revista de Derecho UNED, número 12, 2013.

Recuperado de:

<http://revistas.uned.es/index.php/RDUNED/article/viewFile/11716/1116>

3

Apéndices

SESIÓN DE APRENDIZAJE N °01

- 1. Denominación** : "Preparamos una infusión con las plantas medicinales"
2. Propósito de la sesión : Que las y los estudiantes aprendan a preparar una infusión usando plantas medicinales
3. Nivel - Ciclo - Grado : Primaria – V Ciclo – 6to grado
4. Docente : Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
5. Fecha : 04 de noviembre del 2016

ÁREA	COMPETENCIA	CAPACIDAD
Ciencia y Ambiente	Mundo físico y conservación del ambiente	Reconoce las plantas y las utiliza de manera responsable.
Comunicación	Expresión y comprensión oral	Comprende los textos orales con lenguaje alternativo referidos a temas de su interés.

ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

MOMENTOS	PROCESOS PEDAGÓGICOS	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	RECURSOS EDUCATIVOS
INICIO	MOTIVACIÓN	Los estudiantes observan, tocan y huelen algunas plantas	Plantas medicinales: manzanilla, hierba luisa, anís
	SABERES PREVIOS	Realizó las preguntas ¿qué tengo en mis manos?, ¿cómo se llama?, ¿para qué sirve? Sebastian, Maricarmen, Elena, Valeria y Johan responden verbalmente A Guillermo, Estefanía, le pido que exploren las plantas ¿qué señalen la imagen que le corresponde? A William y Eliú luego de explorar les pido ¿qué repitan?	Preguntas Plantas medicinales: manzanilla, hierba luisa, anís Imágenes
	CONFLICTO COGNITIVO	A los estudiantes ahora les preguntó: ¿Hemos observado y tocado una pelota? Sebastian, Maricarmen, Elena, Valeria y Johan responden verbalmente. William, Guillermo y Estefanía responden señalando las imágenes Eliú repite y Ricardo explora	Objetos Plantas medicinales: manzanilla, hierba luisa, anís Imágenes
PROCESO	PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	Hoy vamos a preparar una infusión con las plantas medicinales	Objetos Tarjetas
	APLICACIÓN DE LO APRENDIDO	Usamos una de las plantas y preparamos una infusión	Plantas medicinales: manzanilla, anís, hierba luisa Agua, taza, azúcar
SALIDA	TRASFERENCIA DE LO APRENDIDO	En casa conversar sobre lo trabajado en clase	
	METACOGNICIÓN	Se les refuerza con palabras motivadoras: Muy bien, excelente.	

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 01

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles

FECHA: 04 de noviembre del 2016

HORA DE INICIO: 11:00 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 12:30 p.m.

AULA: 6to Grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 02 (M) 04

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

SITUACIÓN SIGNIFICATIVA: "Preparamos una infusión con las plantas medicinales"

DESCRIPCIÓN:

A los estudiantes sentados en sus sitios alrededor de la mesa les mostré las plantas medicinales de manzanilla, anís y hierba luisa, ellos manipularon y estuvieron atentos, Sebastian se paró e intento coger las plantas, le mande a sentarse y que espere en su sitio. Pase por cada uno de ellos, que tocaban y olían las plantas y les preguntaba ¿a qué huele?, ¿para qué sirve? Ellos se mostraban interesados, sonrientes y respondían diciendo es manzanilla o anís. Me acerqué a Guillermo y Estefanía y les pedí que exploren las plantas y señalen la imagen que le corresponde, Guillermo me ignoró, en cambio Estefanía señaló inmediatamente.

Luego les mostré nuevamente las plantas y les pregunté ¿es una pelota? Respondían no son plantas, nuevamente pregunté ¿es un juguete? Respondieron no, son plantas para hacer té. A Guillermo y Estefanía me acerque y les mostraba una planta acompañada de un objeto y preguntaba y ellos me señalaban la planta. A Johan lo mismo, pero a él le hacía tocar y le pregunte y el respondió verbalmente reconociendo cual era la planta. A Ricardo le acerque las plantas y le hice que lo toque y lo huela mencionándole que planta es.

A continuación, les mencione que el día de hoy vamos a preparar una infusión con las plantas de manzanilla, anís y hierba luisa, que son plantas medicinales que nos ayudan cuando estamos enfermos, que mamá nos prepara cuando nos duele la barriga, tenemos fiebre, los estudiantes estaban atentos, observando y participando.

Para preparar la infusión con plantas medicinales, se trajo agua caliente en la tetera, tazas, cubiertos y azúcar, les hice una demostración colocando una ramita de manzanilla en una taza de agua caliente y que debíamos esperar para que cambie de color el agua y se sienta el olor. Luego a cada estudiante le pregunté ¿con qué planta quiere hacer su infusión? y ellos escogían, se les alcanzaba una taza con agua y ellos mismos introducían la ramita dentro del agua caliente, les recomendé tener cuidado porque estaba caliente y que debíamos esperar un momento, ellos se sentían contentos, sonreían, aunque Estefanía quería sacar la ramita y jugar con ella, les pregunté si alguno de ellos quería azúcar, luego echaron azúcar a su infusión lo movieron y tomaron su infusión soplando porque estaba caliente, se les reforzaba verbalmente con muy bien, excelente.

Luego les pregunté acompañada de las imágenes ¿qué hemos preparado?, ellos responden según sus posibilidades señalando la imagen que le corresponde, nuevamente les preguntó les gusto la clase, respondieron que sí, con entusiasmo.

Les mencione que en casa también le pueden decir a mamá que preparen una infusión para abrigarse del frío, cuando les duele la barriga, por ejemplo.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PEDAGÓGICA

FORTALEZAS

Uso de material concreto relacionado al tema.

Empatía y control del grupo.

Manipulación de los materiales presentados.

Hice la demostración de preparar la infusión y luego los estudiantes la realizaron.

Indicaciones claras.

DEBILIDADES

Ubicación de los estudiantes alrededor de las mesas.

No utilicé las imágenes adecuadamente para generar aprendizajes ya que estaban sobrecargas y no eran muy concretas.

INTERVENCIÓN:

Modificar la ubicación de los estudiantes al hacer la sesión.

Incluir en la motivación la presentación de materiales concretos.

Estimular siempre la participación de los estudiantes con comentarios positivos.

Mejorar las imágenes que presentaba tomando las características de los estudiantes.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

1. **Nombre de la sesión:** Preparamos una limonada
2. **Propósito de la sesión:** Que las y los estudiantes aprenden a preparar una limonada
3. **Fecha de ejecución:** 29 de noviembre del 2016
4. **Duración:** 11:30 a.m. a 1:00 p.m.
5. **Áreas:** Ciencia y Ambiente, Comunicación
6. **Docente:** Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
7. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Les muestro a los estudiantes limones, azúcar, agua, una jarra, un cuchillo y una cuchara, ellos lo manipulan y mencionan que cosas son La profesora les pregunta: ¿Qué cosas tenemos en la mesa?, ¿Para qué nos puede servir? Los estudiantes responden y señalan de acuerdo a sus posibilidades La profesora ahora les pregunta: ¿son juguetes? Y ellos responde NO</p>	Guía verbal Guía física Material concreto	Limones, azúcar, agua, jarra, cuchillo, cuchara, tabla de picar
<p>Desarrollo: Ahora cada estudiante se coloca su mandil, y con apoyo vamos a preparar una rica limonada Se lava los limones, con un cuchillo se corta por la mitad y se le quita las pepas. En una jarrita se la llena con agua, luego en el agua se exprimen los 02 limones cortados, se le agrega azúcar con la cuchara y se mueve, se prueba para saber si tiene suficiente dulce, si es necesario recién le agregamos un poquito más de azúcar. Limpian su espacio de trabajo, botando los desechos a la basura, alistan la mesa colocando su individual. Sirven la limonada en los vasos y la saborean junto a sus compañeros.</p>	Guía verbal Guía física Material concreto	Mandil Jarra, agua, limones, cuchillo, atabla de picar, azúcar, cuchara Individual, vasos, papel toalla Tacho de basura
<p>Cierre: Al terminar llevan los vasos sucios, la jarra, la cuchara y el cuchillo para lavarlos. Introducen todos los utensilios que usaron en una tina y proceden a lavarlos usando agua y un lavavajilla. Enjuagan cada uno de los utensilios y lo secan con un secador de platos y lo colocan en una tina. Luego se sacan el mandil y limpian su espacio de trabajo usando un paño y poet, botan los restos Se les pregunta a los estudiantes, haciendo uso de láminas ¿qué hemos preparado?, ¿cómo se sintieron? Se les refuerza verbalmente: muy bien, excelente En casa compartir lo trabajado en clase</p>	Guía verbal Guía física Material concreto	Mandil 02 tinas con agua Lavajilla, esponja Secador de platos Individual, paño absorbente, poet Láminas

8. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES							
		Eliú	Johan	Sebastian	Estefanía	Mariagrazia	William	Valeria	Maricarmen
Ciencia y Ambiente	Reconoce los insumos para preparar la limonada			A	-		A	A	-
	Reconoce los insumos para preparar la limonada con apoyo de materiales	B	A		-	A			-
	Prepara una limonada siguiendo las indicaciones			A	-		A	A	-
	Prepara una limonada siguiendo las indicaciones con apoyo	B	A		-	A			-
	Lava los utensilios de alimentación que ha utilizado siguiendo instrucciones			A	-		A	A	-
	Lava los utensilios de alimentación que ha utilizado con apoyo	B	B		-	B			-
	Limpia su espacio de trabajo en forma autónoma			A	-		A	A	-
	Limpia su espacio de trabajo con apoyo	B	B		-	A			-
Comunicación	Ejecuta órdenes sencillas según sus posibilidades			A	-		A	A	-
	Ejecuta órdenes sencillas según sus posibilidades con apoyo	B	A		-	A			-
	Responde preguntas según sus posibilidades con apoyo de láminas			A	-		A	A	-
	Responde preguntas según sus posibilidades con apoyo de materiales	B	B		-	B			-

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

9. Bibliografía:

- Limonada clásica. Allrecipes. Recetas. Recuperado de: <http://allrecipes.com.mx/receta/7067/limonada-cl-sica.aspx>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 02

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles

FECHA: 29 de noviembre de 2016

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to Grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 04 (M) 02

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

SITUACIÓN SIGNIFICATIVA: Preparamos una limonada

DESCRIPCIÓN:

Se sientan en su sitio, les reparto una tina con los siguientes materiales: 01 limón, una jarra, un vaso, una cuchara, les pido que cojan el limón, lo miren ¿qué forma tiene?, ¿qué color es?, ¿qué lo huelan?, luego les pido que muestren la jarra, el vaso, la cuchara, cuando tienen la cuchara les pido que la usen para moverla dentro de la jarra, les enseño una botella con agua, el azúcar, el cuchillo y la tabla de picar.

Ahora les preguntó: ¿qué podemos preparar con el limón? Ellos mencionan limonada y que necesitamos Valeria menciona limón, Mariagrazia dice agua, Johan menciona azúcar, les respondo diciendo muy bien. Nuevamente pregunto: ¿son juguetes?, ellos responden no.

Seguidamente les menciono que el día de hoy vamos a preparar limonada, para eso antes de empezar cada estudiante se pone su mandil, luego en orden lavamos el limón en la tina, y la secamos después, luego con cuidado vertemos agua en la jarra y cuando todos ya tienen sus jarra con agua, usando la tabla de picar cortan con el cuchillo el limón con apoyo, le retiran las pepas dejándolas en un costado, cada uno coge la mitad de un limón y empieza a exprimir el jugo de limón que cae dentro de la jarra, en el caso de Johan, Eliú y Mariagrazia les apoyamos, mientras que Sebastián, William y Valeria ellos lo hacen solos pero con supervisión, a continuación se les acerca el azúcar y ellos echan unas dos o tres cucharas de azúcar a la preparación y empieza a mover con la cuchara dando vueltas, al terminar cada uno recoge sus desechos y lo bota al basura.

A continuación, cada uno procede a servirse un vaso de limonada, lo saborea con agrado y les preguntó ¿te gusta tu limonada?, Valeria responde esta rico, Sebastián dice esta ricaso.

Luego en orden cada uno coloca sus utensilios a su tina y lo llevan a otra mesa en donde usando lavavajilla, esponja y agua lo lavan con apoyo y supervisión dependiendo el caso, enjuagan la jarra, el vaso, la cuchara, el cuchillo, después secan cada uno de los utensilios y lo dejan en su tina.

Seguidamente cogen un paño con poe lo mojan, exprimen y se van a su espacio de trabajo y lo limpian, luego regresan el paño a su lugar o le dan al compañero que sigue, se sacan el mandil y lo cuelgan.

Ya en su sitio les preguntó ¿Qué hemos preparado?, ellos mencionan y señalan usando las láminas, solo que algunas de ellas fueron muy pequeñas que dificultó la respuesta de algunos estudiantes, nuevamente ¿les gusto preparar la limonada?, responden que sí, y les menciono que ahora en casa pueden ayudarle a mamá a preparar la limonada.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PEDAGÓGICA

FORTALEZAS

Organice el trabajo para que los estudiantes puedan preparar su limonada con apoyo y supervisión

DEBILIDADES

Usar estrategias y materiales que apliqué a todos por igual que no respondía a la diversidad del grupo. Las láminas usadas no fueron adecuadas, porque el tamaño no era el adecuado, y no respondía a las características de los estudiantes.

INTERVENCIÓN:

Planificar más actividades funcionales y con uso de materiales adecuados.

Mejorar la presentación de las láminas, tomando en cuenta el tamaño adecuado.

Considerar las características de los estudiantes para elegir el material a utilizar en clase.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos limonada usando el exprimidor”
2. Propósito de la ejecución ; Practicar la preparación de la limonada
3. Fecha de ejecución : 23 de octubre del 2017
4. Duración : 11:00 a.m. a 1:00 p.m.
5. Nivel – Ciclo – Grado : Primaria – V Ciclo – 6to grado
6. Áreas : Ciencia y Ambiente, Comunicación, Personal Social
7. Docente : Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Les mostrare a los estudiantes el exprimidor de limones y un limón y les preguntó ¿qué podemos hacer con estas cosas? Ellos responden una limonada, muy bien y que más necesitamos para preparar la limonada, responden azúcar, agua Les mencionare ¿podemos preparar un puré?, ellos responden no, son para preparar limonada, les felicitamos por su respuesta.</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Deposito, limón, agua, azúcar, jarra, tabla de picar, cuchillo, cuchara</p>
<p>Desarrollo: Les mencionare que hoy vamos a preparar la limonada usando el exprimidor de limones, así que primero cada uno debe ponerse su mandil, se desplaza cada estudiante siguiendo las indicaciones de la profesora. Pediré que uno de los estudiantes realice la preparación de la limonada, para eso llenamos agua en la jarra, lavamos el limón y lo cortamos con el cuchillo, retiramos las pepas, lo exprimen usando el exprimidor y a continuación se le agrega el azúcar y lo mueven, por último, se sirve en un vaso, botan los desechos que no sirvan en el tacho de basura. Luego se hace el mismo procedimiento con los otros estudiantes, se les va reforzando con palabras de muy bien, un aplauso.</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Mandil Limón, agua, azúcar, jarra, tabla de picar, cuchillo, cuchara</p>
<p>Cierre: Les preguntare ¿qué hemos preparado?, los estudiantes mencionan una limonada, ¿qué hemos utilizado? ellos responden señalando las imágenes y los materiales utilizados, les refuerzo diciéndoles muy bien y les menciono que en casa ellos pueden ayudar a mamá a preparar una limonada. Se le informará al padre de familia sobre lo trabajado en clase</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Tarjetas, pizarra, limpiatipo</p>

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES							
		Eliú	Johan	Sebastian	Estefanía	Mariagrazia	William	Valeria	Maricarmen
Ciencia y Ambiente	Prepara una limonada usando el exprimidor siguiendo las indicaciones con supervisión	-		A	-		B	B	A
	Prepara una limonada usando el exprimidor siguiendo las indicaciones con apoyo	-	B		-	B			
Comunicación	Comprende el contenido por medio de objetos concretos, imágenes de su entorno	-		A	-		A	A	A
	Comprende el contenido por medio de objetos concretos, imágenes de su entorno con apoyo	-	B		-	B			
Personal Social	Participa en las actividades propuestas respetando a los demás	-		A	-		A	A	A
	Participa en las actividades propuestas con apoyo	-	B		-	A			

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°03

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 23.10.2017

HORA DE INICIO: 11:00 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 03 (M) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Juntos por la inclusión sin distinción potenciando mis habilidades de autovalimiento

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Preparamos limonada usando el exprimidor"

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado y Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Les muestro a los estudiantes el exprimidor y un limón y les preguntó ¿qué tengo en las manos? A Johan y Mariagrazia les hago tocar el exprimidor y los limones, luego les preguntó ¿qué podemos hacer con ellos? Sebastian menciona limonada y ¿qué más necesito para preparar una limonada? Maricarmen menciona agua, Valeria menciona azúcar, muy bien, nuevamente preguntó ¿podemos preparar un puré? Los estudiantes responden no.

Les menciono a los estudiantes que hoy vamos a preparar una limonada y que vamos a usar el exprimidor para prepararlo, para eso les indico a los estudiantes que en orden se pongan su mandil, que saquen sus materiales y lo coloquen en la mesa, primero les pido a todos sacar los limones de la bolsa y ponerlos en el plato, a continuación cada estudiante va lavando los limones que trajo en el balde y los seca, luego iniciamos con Johan la preparación de la limonada, primero con apoyo vierte agua de la botella en su jarra, seguidamente corta el limón, lo pone en el exprimidor y lo exprime colocándolo encima de la jarra con agua, lo exprime con apoyo, luego retira la tapa del limón y coloca la otra tapa y continúa exprimiendo con el exprimidor, a continuación coge la cuchara, llena con apoyo la cuchara con azúcar, le echa a la jarra, la mueve y prueba lo que preparó. Mariagrazia realiza la limonada con apoyo llena agua en la jarra, corta el limón, lo exprime usando el exprimidor, le agrega azúcar con la cuchara y lo mueve, seguimos la practica con Maricarmen ella llena la jarra con agua, coge un limón lo parte con apoyo, lo pone en el exprimidor, lo exprime, seguidamente le echa el azúcar, lo mueve y lo prueba. Continúa Valeria, ella vierte sola el agua en la jarra, con apoyo corta el limón, luego pone el limón en el exprimidor, para exprimir requiere ayuda, seguidamente le echa el azúcar y lo mueve. Ahora le toca a Sebastian, él realiza la actividad en forma más independientemente siguiendo las indicaciones, vierte el agua en la jarra, corta el limón, lo pone en el exprimidor, lo exprime y luego le agrega el azúcar, aunque debo medirle. William llena agua en la jarra, corta el limón, le retira las pepas, lo pone en el exprimidor siguiendo las indicaciones y exprime el limón, luego le echa azúcar con apoyo y mueve su limonada. Seguidamente retiran los materiales utilizados sucios, cada estudiante vierte su limonada en su vaso, Johan lo realiza con apoyo, en cambio Maricarmen, Valeria, William y Sebastian lo hacen solos, luego toman su limonada, al terminar cada estudiante lava su servicio.

Luego que cada estudiante va terminando le llevó a la pizarra y le preguntó ¿qué hemos preparado? Ellos con apoyo de las imágenes mencionan que han preparado limonada, en el caso de Johan le pido que de entre las cosas me muestre el limón, les refiero verbalmente mencionándoles que lo hicieron muy bien, les preguntó ¿cómo se sintieron?, les gusto la clase de hoy y ellos se sonríen y mencionan que están contentos. Les menciono que en casa pueden apoyar a la mamá preparando la limonada.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Realice la preparación de la limonada haciendo el uso de un exprimidor para que los estudiantes conozcan otra forma de exprimir el limón.

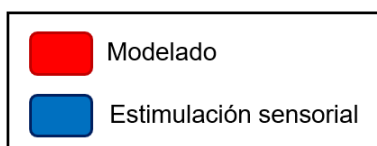
INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Tomar en cuenta las individualidades de los estudiantes al momento de programar las actividades.

COMPROMISOS:

Estimular a los estudiantes con experiencias nuevas que les permitan aprendizajes funcionales.

LEYENDA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

- 1. Nombre de la sesión** : “Untamos el pan con mermelada”
2. Propósito de la ejecución : Que las y los estudiantes practiquen untar el pan con la mermelada para que mejoren sus habilidades de autovalimiento al preparar alimentos
3. Fecha de ejecución : 30 de octubre del 2017
4. Duración : 11:30 a.m. a 1:00 p.m.
5. Nivel – Ciclo – Grado : Primaria – V Ciclo – 6to grado
6. Áreas : Ciencia y Ambiente, Comunicación, Personal Social
7. Docente : Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
8. Programación de actividades

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Reunidos en asamblea observan la presentación “Untamos el pan”, se hace una descripción de las imágenes, luego les preguntó ¿qué hemos visto y escuchado? los estudiantes responden pan con mermelada, muy bien La profesora les preguntara hemos visto como lavarnos las manos, ellos responden No.</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Computadora Diapositiva</p>
<p>Desarrollo: La profesora les mencionara que vamos a practicar untar la mermelada en el pan, para eso cada uno se coloca su mandil y en orden saca sus materiales. Realizare una demostración de cómo vamos a realizar la actividad, para eso cojo el pan y con ayuda del cuchillo introduzco la punta y lo voy hundiendo dentro del pan y voy cortando el pan hasta abrirlo por completo, a continuación abro con el cuchillo la mermelada en sobre y la hecho sobre el pan cortado, con el cuchillo lo extiendo, y seguidamente cierro el pan y lo coloco en el plato, dejando a un costado el cuchillo y la mermelada, realizó este procedimiento con cada estudiante, indicando a los que observó que pueden hacerlo solos y apoyándoles a los que requieren ayuda, a medida que van realizando la actividad les voy estimulando con palabras de muy bien. Luego cada estudiante limpia su espacio de trabajo y coloca los materiales usados a un costado, seguidamente comen su pan con mermelada, degustándolo con agrado. A medida que van terminando cada estudiante lava sus materiales utilizados y guarda lo que ya no va usar algunos con supervisión otros con apoyo.</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Mandil Pan, mermelada, plato, cuchillo, tabla de picar</p>
<p>Cierre: Con ayuda de imágenes arma la secuencia de cómo preparar el pan con mermelada Les preguntare: ¿Qué hemos realizado?, ¿Cómo te sientes?, Se les refuerza verbalmente: muy bien, excelente En casa compartir lo trabajado en clase</p>	<p>Apoyo físico: Johan, Mariagrazia, Eliú Apoyo visual: Estefanía Apoyos comunicativos: William</p>	<p>Tarjetas, pizarra, limpiatipo</p>

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	EstudiaAntes							
		Eliú	Johan	Sebastian	Estefanía	Mariagrazia	William	Valeria	Maricarmen
Ciencia y Ambiente	Prepara el pan con mermelada siguiendo las indicaciones con supervisión			B			B	B	B
	Prepara el pan con mermelada siguiendo las indicaciones con apoyo	B	B		B	B			
Comunicación	Comprende el contenido por medio de imágenes, afiches o carteles de su entorno			A			A	A	A
	Comprende el contenido por medio de objetos concretos de su entorno	B	B		B	B			
Personal Social	Participa en diversas actividades con sus compañeros respetando a los demás			A			A	A	A
	Participa en diversas actividades con sus compañeros con apoyo	B	A		A	A			

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°04

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 30.10.2017

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 03 (M) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Juntos por la inclusión sin distinción potenciando mis habilidades de autovalimiento

NOMBRE DE LA SESIÓN: “Untamos el pan con mermelada”

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado y Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Les muestro a los estudiantes en la computadora la presentación denominada “Untamos el pan”, mientras van pasando las imágenes les voy describiendo de que se trata, luego les preguntó ¿qué hemos visto y escuchado? Valeria responde la mermelada, Sebastian dice que rico, le refuerzo verbalmente, nuevamente pregunto ¿las imágenes son del lavado de manos?, Johan responde no, es del pan con mermelada.

Les menciono que el día de hoy vamos a preparar pan con mermelada, así que lo primero que les pido a los estudiantes es que se pongan su mandil, así que ubican su mandil y se lo ponen. **Realizó una demostración de la actividad programada, inicio cogiendo el pan y con ayuda del cuchillo introduzco la punta del cuchillo en el pan y voy cortando poco a poco hasta abrir el pan, seguidamente abro el sachet de la mermelada con la mano y le echo al pan, con el cuchillo la esparzo y cierro el pan, ahora cada estudiante realiza la actividad, empiezo con Maricarmen, ella coge uno de los panes y con el cuchillo lo corta con apoyo, cuando ya termina de cortar su pan, abre el sachet de la mermelada, lo echa en su pan aplastando suavemente la mermelada, la deja a un costado y lo esparce con el cuchillo y por último cierra el pan,** continúo con Valeria, ella coge su pan, con el cuchillo empieza a córtalo, luego de tenerlo abierto abre el sachet de la mermelada y lo echa en su pan, con ayuda del cuchillo lo esparce sobre el pan y por último lo cierra, ahora trabaja Sebastian, él es más independiente, corta su pan con el cuchillo, luego abre la mermelada y lo echa en su pan, aquí hay que ponerle un alto, porque si no le echa toda la mermelada al pan, no mide, le mencionó no echas todo falta preparar otro pan, con el cuchillo lo esparce, continúo con Johan, él trabaja con apoyo, primero le indico que coja su pan que está en el plato, luego que lo corte con el cuchillo y lo abra, destapa su tapper de mermelada y con ayuda del cuchillo le va untado la mermelada en su pan, ahora le apoyo a **Eliú quien con apoyo ubica su pan en el plato, luego lo cortamos, abrimos la mermelada y mientras le voy hablando vamos echando la mermelada en su pan,** le retiro el pan con mermelada para que no se lo coma antes de tiempo, le solicitó a las jóvenes voluntarias que me ayuden para que los estudiantes puedan preparar su segundo pan, cuando todos ya terminaron de preparar el pan con mermelada, con apoyo retiran las cosas a un costado, se les alcanza su individual y comen los dos panes con mermelada preparados.

Seguidamente luego que terminan de lavar y secar los materiales utilizados y limpiado la mesa, los llevé uno por uno hacia la pizarra, a Sebastian, Maricarmen y Valeria les pido que armen la secuencia de como preparamos pan con mermelada, en el caso de Johan le hice tocar los objetos y él reconoció el pan, la mermelada y me respondió que preparo pan con mermelada, cuando les pregunto les gusto la clase, se sonrieron, les menciono que ahora en casa pueden practicar preparar su pan con mermelada en forma asistida.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Uso de material adecuado a la actividad propuesta.

Motivo a los estudiantes a realizar la actividad

Organizó a los estudiantes a participar en orden.

INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Realizar recetas sencillas como untar el pan con mermelada por medio de tareas pequeñas.

COMPROMISOS:

Desglosar las actividades en tareas pequeñas para que cada estudiante realice la actividad funcional.

LEYENDA



Modelado



Estimulación sensorial

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES							
		Eliú	Johan	Sebastian	Estefanía	Mariagrazia	William	Valeria	Maricarmen
Educación Física	Reconoce los insumos para preparar la infusión de sobre al manipularlos	-		A	-		A	A	A
	Reconoce los insumos para preparar la infusión de sobre al manipularlos con apoyo	-	A		-	A			
	Prepara una infusión de sobre siguiendo las indicaciones	-		B	-		B	B	B
	Prepara una infusión de sobre siguiendo las indicaciones con apoyo	-	B		-	B			
Comunicación	Comprende el contenido por medio de imágenes relacionadas al tema	-		A	-		A	A	A
	Comprende el contenido por medio de objetos concretos de su entorno	-	B		-	B			
Matemática	Reconoce la temperatura del agua en la actividad propuesta	-		A	-		A	A	A
	Reconoce la temperatura del agua en la actividad propuesta con apoyo	-	A		-	A			

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°05

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 02.11.2017

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 03 (M) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DEL MÓDULO: Preparación de alimentos sencillos

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Preparamos una infusión"

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado y Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Les presenté a los estudiantes el hervidor, una botella con agua, sobres de infusión y azúcar, y les pregunté ¿Qué son?, Sebastian responde es para tomar té, a Johan y Mariagrazia les hago tocar el hervidor para que lo toquen, nuevamente pregunté ¿estos materiales sirven para lavar la ropa?, los estudiantes responden no, los felicito por estar atentos.

Les mencioné que hoy vamos a preparar una infusión, para eso pido que cada estudiante se acerque y llene el hervidor con agua de la botella, empieza Johan que vierte el agua con apoyo, sigue Maricarmen quien lo hace sola, continúa Mariagrazia y Eliú con apoyo y al final Sebastian quien lo llena solo, enchufé el hervidor y mientras esperamos que empiece a hervir todos los estudiantes se ponen su mandil y se sientan en su sitio, cuando el agua empieza hervir, a cada estudiante le hago que se acerque y con cuidado toca el hervidor y se percatan que está caliente y le hago poner la mano sobre el extremo por donde sale el vapor del agua, Mariagrazia, Johan mencionan que está caliente, luego les muestro a los estudiantes como preparar la infusión, primero abro el sobre de la infusión y lo introduzco en la taza a continuación le agregé el agua recién hervida, espero un momento, seguidamente le agrego azúcar y lo remuevo, me acerco a los estudiantes empiezo con Sebastian para que toque la taza y pruebe la infusión, él menciona está rico, paso con Johan que toca la taza con temor, sigue Maricarmen que se sonríe, Mariagrazia toca la taza y menciona está caliente, Eliú se acerca siente la taza y menciona caliente, a continuación cada estudiante se va a su sitio llevando su silla, ponen su individual y les repartimos a cada uno su taza, una cuchara y un sobre de infusión, iniciamos con Sebastian quien abre el sobre de la infusión y lo pone en su taza, lo mismo hace Maricarmen, a Mariagrazia le indico que abra el sobre y lo ponga en su taza, a Johan le ayudo a abrir el sobre y con apoyo lo coloca en la taza, a continuación Johan coge el hervidor con apoyo y le echa a su taza el agua hervida, lo mismo hace Mariagrazia, Valeria y Maricarmen con apoyo, Sebastian coge el hervidor y le agrega el agua caliente, ahora Johan le retira el sobre de la infusión y le agrega azúcar a su infusión y la mueve, sigue Mariagrazia quien con apoyo retira el sobre de la infusión, le agrega el azúcar y la mueve con su cuchara, Maricarmen y Valeria siguen las indicaciones ellas solas retiran el sobre de la infusión y le echan el azúcar y la mueven con la cuchara en su taza, lo mismo hace Sebastian solo que hay que tener cuidado con él porque el agrega demasiada azúcar a su infusión, ahora cada estudiante toma su infusión de sobre, cuando terminan cada uno lava sus utensilios utilizados, bota su basura y limpia su espacio de trabajo, guardando su individual y colgando su mandil.

A medida que van terminando los estudiantes les pregunté que hemos realizado, Sebastian responde esta rico el té, Johan menciona una infusión de manzanilla, les pregunté ¿qué hemos utilizado? Mariagrazia menciona agua caliente, azúcar, sobre de infusión, seguidamente les pregunté ¿les gusto la clase?, Maricarmen se sonríe y contesta si, les mencioné que en casa también pueden ellos prepararse su infusión, pero deben pedir ayuda a la mamá porque deben tener cuidado con el agua caliente.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Presente materiales relacionados a la sesión de la preparación de la infusión.

Recomendé a los estudiantes estar atentos y pendientes al sentir el agua caliente del hervidor.

INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Emplee la estrategia de modelado que permitió que los estudiantes aprendan a preparar su infusión de sobre siguiendo las instrucciones y recomendaciones.

COMPROMISOS:

Mejorar las estrategias propuestas, con actividades vivenciales.

LEYENDA



Modelado



Estimulación sensorial

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES							
		Eliú	Johan	Sebastian	Estefanía	Mariagrazia	William	Valeria	Maricarmen
Ciencia y Ambiente	Reconoce los insumos para preparar agua de gelatina al manipularlos	-		A	-		A	A	A
	Reconoce los insumos para preparar agua de gelatina al manipularlos con apoyo	-	A		-	A			
	Prepara agua de gelatina siguiendo las indicaciones.	-		B	-		B	B	B
	Prepara agua de gelatina siguiendo las indicaciones con apoyo.	-	B		-	B			
Comunicación	Comprende el contenido por medio de imágenes, afiches o carteles de su entorno.	-		A	-		A	A	A
	Comprende el contenido por medio de objetos concretos de su entorno.	-	B		-	B			
Personal Social	Participa en diversas actividades con sus compañeros respetando a los demás	-		B	-		A	A	A
	Participa en diversas actividades con sus compañeros con apoyo		B			B			

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°06

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 13.11.2017

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 03 (M) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DEL MÓDULO: Preparación de alimentos sencillos

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Preparamos agua de gelatina"

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado y Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Les muestro a los estudiantes un sobre de gelatina, y les preguntó ¿qué podemos hacer?, me acerco a ellos y les muestro el sobre de gelatina, lo tocan, les preguntó ¿Qué color tiene? Maricarmen mencionan es rojo, y ¿es suave o duro? Mariagrazia mientras manipula la gelatina menciona es suave, Sebastian rico para tomar gelatina, les preguntó ¿sirve para preparar pan con pollo? ellos inmediatamente dicen no, es para hacer gelatina, les felicito por estar atentos.

Les menciono que hoy vamos a preparar agua de gelatina, así que mientras hierve el agua en el hervidor, repasamos los materiales que se van a usar, les preguntó ¿qué necesitamos para preparar agua de gelatina? Johan menciona gelatina, muy bien, ¿qué más? Sebastian menciona azúcar, muy bien, Valeria menciona agua, muy bien nuevamente les preguntó ¿necesitamos agua fría? Maricarmen menciona agua caliente, muy bien. Ahora realizó una demostración de cómo vamos a preparar el agua de gelatina, primero abro el sobre de gelatina, echo una cucharada de gelatina en una taza, luego le echo agua hervida hasta la mitad de la taza, lo muevo, le agregé agua fría lo muevo y le agregé un poquito de azúcar, lo mueve, me acerco a los estudiantes para que me ayuden a mover la cuchara, observó que son cuidadosos porque al tocar la taza sienten que está caliente. A continuación Johan empieza haciendo la práctica con apoyo pone una cuchara de gelatina en la taza, luego coge el hervidor y vacía agua caliente en la taza, lo mueve, seguidamente le agrega agua fría de la botella, lo vuelve a mover, lo prueba y le agrega con apoyo un poco de azúcar, lo felicitamos con un aplauso, sigue Valeria pone una cucharada de gelatina en la taza, echa el agua hervida con apoyo, lo mueve con la cuchara, echa el agua fría de la botella, lo mueve, echa azúcar, lo mueve y lo prueba, se pone contenta, continúa Sebastian echa una cucharada de gelatina en la taza, luego el agua hervida le ayudo para que solo llene hasta la mitad, mueve con la cuchara, le agrega agua hervida, lo mueve, ahora echa agua fría, y le echa azúcar, lo prueba, dice esta rico, lo mismo realiza Maricarmen, ella coge la cuchara y le pone una cucharada de gelatina en la taza, con apoyo vacía el agua hervida, lo mueve, ella sola echa el agua fría, echa azúcar, lo mueve y por último lo prueba, dice que ya está, seguidamente William coge la taza, le echa una cucharada de gelatina y con apoyo echa el agua hervida, lo mueve con la cuchara, luego agrega un poco de agua fría, azúcar y lo mueve, luego que todos ya terminaron, llevan su silla a su sitio, ponen su individual y en orden los llamó y recogen su taza con agua de gelatina y lo llevan a su sitio, observó que son cuidadosos porque lo llevan con cuidado porque se han dado cuenta que está caliente. Luego que terminan lavan sus materiales, se sacan su mandil y limpian su individual.

Seguidamente le preguntó a cada uno ¿qué hemos preparado? con apoyo de las imágenes ellos van pegando en la pizarra, luego les preguntó ¿cómo te sentiste? Responden bien, se sonríen, esta rico. Les refuerzó mencionándoles que en casa también pueden preparar su agua de gelatina, pero con apoyo de la mamá, porque hay que tener cuidado para evitar quemarse al manipular el agua caliente.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Incentivo a los estudiantes a tener cuidado con el agua caliente al preparar alimentos.

Consideré materiales que les permiten a los estudiantes reconocer la temperatura.

INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Adecuar los materiales teniendo en cuenta el propósito de la sesión y siempre cuidando la seguridad de los estudiantes.

COMPROMISOS:

Variar las sesiones con temas sencillos que motiven al estudiante a preparar bebidas con la asistencia de un adulto.

LEYENDA



Modelado



Estimulación sensorial

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES						
		Matías	Soren	Alejandro	Luis	Amanda	Anthony	Betina
Educación Física	Reconoce los materiales para untar el pan con apoyo	A		B				B
	Menciona los materiales que usamos para el pan con mantequilla		A		A	B	A	
	Corta el pan usando el cuchillo de acuerdo a sus posibilidades		A		B	B	B	
	Corta el pan usando el cuchillo con apoyo	B		B				B
	Unta la mantequilla en su pan siguiendo las indicaciones		A		B	B	B	
Comunicación	Unta la mantequilla en su pan con apoyo	B		B				B
	Ejecuta ordenes sencillas al preparar el pan con mantequilla con autonomía		A		B	B	A	
Matemática	Ejecuta ordenes sencillas al preparar el pan con mantequilla con apoyo	B		B				B
	Cuenta los materiales propuestos al manipularlos		A		B	B	B	
	Cuenta los materiales propuestos al manipularlos con apoyo	A		B				B

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Maricarmen, Valeria, Sebastian, William
B	Johan, Mariagrazia, Estefanía, Eliú

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°07

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 03.07.2018

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 07 (H) 05 (M) 02

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Desarrollo mis habilidades de coordinación óculo manual en actividades funcionales

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Untamos el pan con mantequilla"

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado y Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Les pido a los estudiantes que cada uno saque los materiales solicitados, inicio mostrándoles a los estudiantes un plato con pan y mantequilla, luego me acercó a cada estudiante y le preguntó ¿qué haz traído? Empiezo con Soren, él responde pan y mantequilla, ¿Cuántos panes haz traído?

Vamos contando con él uno, dos, muy bien cuantos panes haz traído el responde 2, ahora continúo con Anthony y le preguntó ¿Cuántos panes haz traído? Contamos con él uno, dos y tres panes, mencionó que Anthony ha traído 3 panes y su mantequilla, me acercó a Matías y con él contamos uno, dos panes y su mantequilla, continuamos con Luis, con él contamos 1, 2 y 3 panes y su mantequilla, con él tenemos cuidado porque quiere comerse su pan antes de tiempo, le informo que debe tener paciencia que al final va poder comer su pan, ahora pasó a Betina y con ella contamos 1 y 2 panes y su mantequilla, a Soren le pido que lea que mantequilla trajo, él lee Manty, le refuerzo diciéndole muy bien, ahora le toca a Alejandro con quien contamos 1 y 2 panes y su mantequilla Manty, les felicito por haber traído su material.

Continúo haciendo que los estudiantes se coloquen su mandil en orden, ahora **continúo mostrándoles la tabla de picar y un cuchillo en donde vamos a trabajar, cojo un pan lo apoyó en la tabla de picar, introduzco la punta del cuchillo por un extremo y empiezo a cortar, luego abro el pan y les muestro, procedo a abrir la mantequilla y con el cuchillo retiro un poco y la unto en el pan, al terminar dejo el cuchillo al costado y tapo el pan, les preguntó ¿Qué he realizado? Soren menciona pan con mantequilla**, muy bien ahora en orden cada uno sale al frente y realiza la práctica. Betina se muestra emocionada, continúa Anthony, al inicio quiere cortar el pan por encima, le ayudó haciendo que introduzca el cuchillo por un costado y va cortando su pan, lo abre, ahora destapa su Manty y con ayuda del cuchillo unta mantequilla en su pan, hace lo mismo con su segundo pan, le felicitamos con un aplauso, sigue **Matías, pero luego hacemos que se siente en una silla para que tenga una mejor postura, con apoyo hacemos que él coja su pan, introduzca el cuchillo por un costado, continúe cortando, abre su pan, con apoyo él destapa su Manty y unta su pan**, siempre buscando que él realice la actividad con ambas manos, luego hace lo mismo con su segundo pan, lo felicitamos diciéndole bravo, continúa Soren, primero él ubica por donde va introducir el cuchillo en el pan, y luego continúa cortando su pan, seguidamente abre su pan y con el cuchillo le unta la mantequilla, igual hace con su segundo pan, le felicitamos muy bien, ahora participa Alejandro quien hace la práctica sentado con apoyo, coge su pan, introduce el cuchillo en el pan y continúa cortando, luego lo abrimos, destapamos la Manty y siempre con apoyo untamos la mantequilla en el pan, lo mismo realiza con su segundo pan, continuamos con Luis quien en un principio no quiso pararse, pero luego hablándole suave accede a colaborar, él coge su pan lo apoya en la tabla de picar, y con cuidado introduce la punta del cuchillo en el pan, y procedemos a cortar el pan con cuidado, abre su pan y seguidamente con el cuchillo retira un poco de mantequilla y lo unta en su pan, ahora lo tapa su pan, lo mismo realizó con el segundo pan, pero con cuidado le retiró el pan porque él intenta comérselo, le menciono que debe esperar que al final se lo va comer, le felicitamos con un aplauso, ahora le toca a Amanda, con ella hacemos que coja el pan, introduzca el cuchillo por un costado y continúe cortando el pan con cuidado, abre el pan y lo unta con la mantequilla, le felicitamos por su participación.

Seguidamente luego que todos ya prepararon su pan, pasó con dos tarjetas en donde les preguntó ¿Qué hemos traído? Inicio con Luis quien demora, pero logra mencionar el pan y la mantequilla, sigo con Anthony quien señala el pan y la mantequilla quien nos narra con sus palabras que no se le entiende, avanzó con Matías quien se toma un momento y nos dice pan y luego mantequilla, Amanda se sonríe y menciona tímidamente pan, mantequilla, Soren menciona pan y mantequilla, cuando llegó a Betina ella nos responde luego de escuchar a Soren pan y mantequilla, a Alejandro le mencionó que hoy hemos traído pan y mantequilla, y nuevamente les preguntó ¿Qué hemos preparado? Soren responde pan con mantequilla y les refuerzo diciéndoles muy bien a todos.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Interactúe con cada estudiante respetando su tiempo de respuesta al realizar la actividad.

Se me complica por momentos porque algunos estudiantes se distraen y molestan a sus compañeros mientras estoy al frente trabajando.

Realizamos la práctica con material real, que los estudiantes trajeron de casa.

Apoye el trabajo con material visual relacionado al tema.

Organice al grupo para que mis apoyos pudieran asistirme en la clase.



INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Planificar las sesiones con actividades funcionales, que ayuden en la mejora de las habilidades de autovalimiento en los estudiantes.

COMPROMISOS:

Promover por medio de las sesiones, situaciones vivenciales que puedan ser practicadas en el hogar con apoyo y en forma asistida.

LEYENDA

	Modelado
	Estimulación sensorial

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES						
		Matías	Soren	Alejandro	Luis	Amanda	Anthony	Betina
Educación Física	Reconoce los materiales para hacer el puré de papas		A		-	B	B	
	Reconoce los materiales para hacer el puré de papas con apoyo	A		B	-			B
	Pela las papas sancochadas de acuerdo a sus posibilidades		A		-	B	B	
	Pela las papas sancochadas con apoyo	B		B	-			B
	Aplasta con el tenedor la papa sancochada de acuerdo a sus posibilidades		B		-	B	B	
	Aplasta con el tenedor la papa sancochada con apoyo	B		B	-			B
	Agrega los ingredientes al puré de papas según sus posibilidades		B		-	B	B	
	Agrega los ingredientes al puré de papas con apoyo	B		B	-			B
	Mezcla los ingredientes con el tenedor de acuerdo a sus posibilidades		B		-	B	B	
Mezcla los ingredientes con el tenedor con apoyo	B		B	-			B	
Comunicación	Ejecuta ordenes sencillas al preparar el puré de papas		A		-	B	A	
	Ejecuta ordenes sencillas al preparar el puré de papas con apoyo	A		B	-			B
Personal Social	Interactúa con sus compañeros esperando su turno		A		-	B	A	
	Interactúa con sus compañeros esperando su turno con apoyo	A		A				A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Soren, Luis, Amanda, Anthony
B	Matías, Alejandro, Betina

10. Bibliografía:

- MINEDU. (2010). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINEDU. (2016). El TEA y las actividades de la vida diaria (AVD) 2014. El Hablante. Revista digital de TGD/TEA. Recuperado de: <http://www.elhablante.com/?p=77>

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N°08

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Tulio Herrera León

INVESTIGADOR(A): Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 25.07.2018

HORA DE INICIO: 11:30 a.m.

HORA DE TÉRMINO: 1:00 p.m.

AULA: 6to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 06 (H) 04 (M) 02

DISCAPACIDAD: Intelectual (Síndrome de Down), Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Desarrollo mis habilidades de coordinación óculo manual en actividades funcionales

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Preparamos puré de papas"

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado, Estimulación Sensorial

DESCRIPCIÓN (Registro detallado de la práctica pedagógica)

Inicio la clase mostrándoles a los estudiantes los materiales que cada uno de ellos ha traído el día de hoy, me acerco a Soren y le muestro en un plato las papas que ha traído, le preguntó ¿cómo están las papas crudas o sancochadas?, él responde sancochadas, lo mismo realizo con Anthony le muestro las papas que ha traído, a Matías le preguntó ¿qué has traído? él responde papas, que color es la papa, él responde marrón, luego me acerco a Betina y le muestro las papas que ha traído, se pone de pie y muestra a sus compañeros las papas que trajo, les preguntó las papas están con cáscara o sin cáscara, Soren inmediatamente menciona sin cáscara, le felicito diciéndole muy bien, seguidamente les muestro el tapper con las papas que he traído y les pregunto ¿Cuántas papas he traído? y junto con ellos vamos contando 1 y 2, les felicito diciéndoles muy bien, a continuación les muestro un tarro de leche, y les preguntó ¿Qué es? Matias responde leche, ahora les muestro la mantequilla y les preguntó ¿qué es? Ellos responden mantequilla, ahora les muestro la sal y les preguntó ¿Qué es? Soren responde es azúcar, entonces les hecho un poquito en la mano a cada estudiante, lo prueban y nuevamente les preguntó ¿Qué es? ahora Soren responde es sal, les felicito diciéndoles muy bien, seguidamente con apoyo de algunas imágenes de los materiales presentados, les preguntó ¿Qué podemos hacer con las papas sancochadas, con la leche, con la mantequilla y la sal? Soren responde puré de papas, muy bien, refuerzo diciéndoles que hoy vamos a preparar Puré de papas.

Ahora les pido a todos que lleven sus silla a su lugar, en orden les llamé, se ponen su mandil, y luego regresan a su lugar, les reparto a cada uno los materiales que han traído junto con un plato y un tenedor, organizo a los estudiantes para que sean asistidos por un adulto en la preparación, inicio la práctica cogiendo una de las papas sancochadas, la voy pelando y coloco la cáscara a un costado del plato, entonces les pido a los estudiantes que cada uno vaya pelando las papas sancochadas, me acerco a Anthony, al inicio le apoyo a pelar las papas, luego él pela solo las papas siguiendo las indicaciones, ahora voy rotando a los apoyos, y continúo el trabajo con Matias, junto con él les muestro a sus compañeros como aplastar la papa con el tenedor, cada estudiante lo realiza en forma asistida, Soren es más independiente él lo hace solo, ahora les muestro la mantequilla, que lo agregamos con un cucharita y lo echamos a la preparación, inicio con Alejandro a quien con apoyo coloca una cucharada de mantequilla y la va mezclando con el tenedor, paso por cada estudiante y con apoyo ellos le van agregando la mantequilla, ahora les muestro el tarro de leche y les preguntó ¿está abierto o cerrado? Soren menciona está cerrado, muy bien, seguidamente abro el tarro de leche con un cuchillo y les menciono que para abrir el tarro de leche se recomienda que lo haga un adulto, continúo con Betina quien con apoyo vierte un poco de leche en su preparación y lo mezclamos todo con él tenedor, me acercó a Soren y les preguntó si está listo el puré, así que les pido que prueben su preparación, les menciono chicos le falta algo al puré, luego que lo prueban, mencionan falta sal, entonces Soren le agrega una cucharita de sal, lo mezcla, lo prueba, si le falta le agrega un poco más de sal, me acercó a Amanda a quien le ayudo a colocar la sal en el puré, lo mezcla, con apoyo. Luego que terminan de preparar su puré de papas, retiramos los desechos y las cosas que ya usaremos y se alistan para comer su puré acompañado de una presa de pollo que cada estudiante trajo de casa. Mientras van comiendo les preguntó ¿Qué hemos preparado? Ellos responden puré de papas, y ¿Qué necesitamos para preparar el puré? Les voy mostrando los ingredientes y Soren menciona las papas sancochadas, Anthony y Amanda señalan la leche, Matias menciona la mantequilla, Betina repite la sal, a Alejandro le acercó la leche para que sienta su olor, les felicito por estar atentos, nuevamente les preguntó les gusto la clase, ellos mencionan sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Hice que cada estudiante realice la práctica de la preparación del puré de papas con los materiales que ellos trajeron.

Di indicaciones claras para que los estudiantes puedan realizar su práctica de acuerdo a sus posibilidades en forma asistida o con apoyo según el caso.

Relacione los materiales reales con las imágenes que les correspondía.

Me falta reconocer en que momentos es adecuado aplicar la estimulación sensorial



INTERVENCIÓN: (Mejoras)

Organizar las actividades funcionales de menor a mayor complejidad, tomando en cuenta las características de los estudiantes.

COMPROMISOS:

Continuar con sesiones funcionales y vivenciales que les permitan a los estudiantes preparar alimentos sencillos.

LEYENDA

	Modelado
	Estimulación sensorial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos ensalada de frutas”
2. Propósito de la sesión : Que las y los estudiantes practiquen pelar, cortar y mezclar las frutas para que mejoren sus habilidades de autovaloramiento al preparar la ensalada de frutas
2. Fecha de ejecución : 05 de octubre del 2018
3. Duración : 11:00 a.m. a 1:00 pm
4. Nivel – Ciclo – Grado : Primaria – V Ciclo – 5to grado
5. Áreas : Educación Física, Comunicación, Personal Social
6. Docente : Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
7. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>INICIO: Reuniré a los estudiantes en asamblea y les mostraré frutas, se los acercaré, lo tocarán, lo olerán, luego lo pelaré y les daré un pedazo para que lo saboreen. Dialogaré por medio de preguntas ¿Qué es?, ¿Qué color tiene la fruta?, lo relacionaran con la imagen. Les preguntaré: ¿la fruta esta salada?, ¿qué podemos hacer con el plátano, la mandarina, la manzana y el yogurt? Les mencionaré a los estudiantes que hoy prepararemos una ensalada de fruta con los insumos que han traído.</p>	<p>Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo visual: Anthony Apoyo comunicativo: Amanda</p>	<p>Potencial humano Frutas: plátano, mandarina, manzana Yogurt Tarjetas</p>
<p>DESARROLLO: Indicaré a cada estudiante que llevé la silla a su sitio, se ponga el mandil y les repartiré los materiales que cada uno ha traído. Les pediré que saquen de la bolsa las frutas y las pongan en el plato (Detección del estímulo) luego asimismo que vayan mostrando las frutas que han traído, como el plátano, mandarina, manzana y yogurt. (Modulación del estímulo). Les mostraré como deben de pelar el plátano, cortarlo y colocarlo dentro en un plato, al finalizar les mostraré donde echar los desperdicios, dejar la cascara a un costado, cortarlo con un cuchillo y vaciar a un plato (Atención) Seguidamente les preguntaré a los estudiantes que hice con la fruta. (Retención) Les pediré a los estudiantes que pelen y corten el plátano usando el cuchillo y la tabla de picar. (Reproducción) Seguidamente pelaré la mandarina, dejaré la cascara a un costado y lo desgajo, invitaré a los estudiantes realizar la actividad con la mandarina. (Discriminación) Ahora pelaré la manzana con el cuchillo, lo cortaré en trozos pequeños retirando el corazón y las pepas, seguidamente los estudiantes realizarán con apoyo la actividad de pelar y cortar la manzana. Todos estos alimentos lo colocaremos en un plato, por último, abriré el yogurt y lo verteremos sobre las frutas picadas y lo moveremos con la cuchara. (Motivación) Retiraremos los desechos de las frutas, y los utensilios que ya no usaremos, limpiaremos nuestro espacio de trabajo y al final degustaremos nuestra rica ensalada de fruta. (Respuesta del estímulo)</p>	<p>Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo parcial: Anthony, Amanda</p>	<p>Potencial humano Frutas: plátano, mandarina, manzana Yogurt Tabla de picar, cuchillo, cuchara, plato, papel toalla Tarjetas</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
CIERRE: Dialogaré con los estudiantes por medio de preguntas ¿Qué hemos realizado?, ¿qué hemos usado? ¿Cómo se sienten?, ¿les gusto la clase?, con apoyo de imágenes y material real. Se le informará al padre de familia por medio de imágenes lo que se realizó en clase.	Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo visual: Anthony Apoyo comunicativo: Amada	Imágenes Frutas: plátano, mandarina, manzana Imágenes Agenda

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES						
		Matías	Soren	Alejandro	Luis	Amanda	Anthony	Betina
Educación Física	Reconoce los alimentos para preparar ensalada de frutas	-	A		B	A	A	-
	Reconoce los alimentos para preparar ensalada de frutas con apoyo	-		B				-
	Pela el plátano y la mandarina según sus posibilidades	-	A		B	B	A	-
	Pela el plátano y la mandarina según sus posibilidades con apoyo	-		B				-
	Pela la manzana usando el cuchillo en forma asistida	-	B		B	B	B	-
	Coge el cuchillo con su mano con apoyo			B				
	Pica las frutas usando el cuchillo según sus posibilidades	-	A		B	B	B	-
	Pica las frutas usando el cuchillo con apoyo			B				
	Agrega el yogurt a la ensalada de frutas según sus posibilidades	-	A		A	A	A	-
Agrega el yogurt a la ensalada de frutas con apoyo			A					
Comunicación	Sigue las indicaciones al preparar la ensalada	-	A		B	A	B	-
	Sigue las indicaciones al preparar la ensalada con apoyo			B				
	Responde preguntas sencillas sobre cómo preparar la ensalada de frutas	-	A		B	B	B	-
	Responde preguntas sencillas con apoyo de materiales			B				
Personal Social	Interactúa con sus compañeros esperando su turno	-	A		B	B	B	-
	Interactúa con sus compañeros esperando su turno con apoyo	-		B				-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Soren, Luis, Amanda, Anthony
B	Matias, Alejandro, Betina

10. Bibliografía:

- Boeree, G. (1998). Teorías de la personalidad. Albert Bandura. Recuperado de: <http://webpace.ship.edu/cgboer/banduraesp.html>
- MINEDU. (2016). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- SENSE. (2014). Guía para la estimulación multisensorial de estudiantes con sordoceguera y multidiscapacidad. Recuperado de: repositorio.minedu.gob.pe/.../Guía%20para%20la%20estimulación%20e%20integraci...

DIARIO DE CAMPO N° 09

REGIÓN: La Libertad

CEBE: "Tulio Herrera León"

INVESTIGADORA: Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 05 de octubre del 2018

HORA DE INICIO: 11:00 am

HORA DE TÉRMINO: 1:00 pm

AULA: Primaria / 5to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 5 (V) 4 (M) 1

DISCAPACIDAD: Discapacidad Intelectual (Síndrome de Down), Discapacidad Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD: "Identifico las prendas de vestir que utilizo".

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Preparamos ensalada de frutas"

CATEGORÍA: Estrategias de Enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado / Estimulación Sensorial

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autovalimiento al preparar alimentos

DESCRIPCIÓN:

Reuní a los estudiantes en asamblea, inicié la sesión mostrándoles un plátano, me acerque para que lo toquen, lo huelan, luego les pregunte ¿qué es? ¿qué color tiene?, Soren (A) responde es un plátano, a Anthony (SD) le muestro el plátano acompañado de la imagen y él lo señala en la imagen, Amanda (SD) responde es un plátano, en cambio Alejandro (DV) en un descuido lo mordió con todo y cáscara, relaciono que se come, todos nos sonreímos. A continuación, pelo el plátano y le doy un pedazo a cada estudiante para que lo pruebe, les pregunté ¿Qué estas comiendo?, Alejandro (DV) y Soren (A) comieron el plátano sin dificultad, Amanda (SD) comió con dificultad, Anthony (SD) no lo probó. A Soren (A) le pregunté esta salado el plátano, él duda un momento, y responde está salado, nuevamente le pregunté está salado, estas seguro que tiene sal, y ahora responde no está dulce, refuerzo diciéndole muy bien Soren (A) el plátano es dulce. Ahora les muestro una mandarina, lo tocan, lo huelen y les pregunté ¿qué es?, Soren (A) menciona es mandarina, Amanda (SD) tímidamente menciona mandarina, Anthony (SD) señala la imagen de la mandarina, Alejandro (DV) él lo toca y lo huele, a continuación pelo la mandarina delante de ellos, y luego les pido que huelan la cáscara, seguidamente les doy un gajito de la mandarina para que lo coman, Anthony (SD) recibe y come con agrado la mandarina, Soren (A) come la mandarina y se da cuenta que tiene pepas y las deja en un depósito, Amanda (SD) recibe la mandarina lo chupa el jugo y bota el resto en el depósito, Alejandro (DV) come con agrado la mandarina. Continué mostrándoles la manzana, ellos lo tocan, les pregunté ¿qué es?, ellos responden es una manzana, les pregunté ¿qué color tiene? Soren (A) mira la manzana y menciona es verde y luego agrega rojo, seguidamente pelo la manzana con un cuchillo, luego les reparto un pedazo de manzana para que lo coman Anthony (SD), Soren (A), Luis (A) y Amanda (SD) comieron la manzana, en cambio Alejandro (DV) lo probó y no quiso comerla. Luego les muestro el yogurt, y les pregunté ¿qué es? Soren menciona es yogurt Gloria, Anthony se sonríe, Amanda menciona luego de instigarle yogurt, a Alejandro (DV) le hago mover la botella del yogurt para que lo sienta. Les refuerzo mostrándoles las frutas y el yogurt y pegé las imágenes que les corresponde, luego les pregunté ¿Qué podemos hacer con el plátano, la mandarina, la manzana y el yogurt? Soren responde ensalada de fruta, muy bien y les muestro la imagen.

A continuación, les pido que lleven su silla a su sitio y se pongan su respectivo mandil, luego les reparto los materiales que han traído, y les menciono que el día de hoy vamos a preparar ensalada de fruta, **para eso cada estudiante saca de la bolsa sus frutas y lo pone en el plato, ahora les pido que cada uno muestre el plátano, todos muestran su plátano, luego les pido mostrar la mandarina, lo mismo hacen con la manzana y el yogurt.**

Iniciamos la preparación de la ensalada de frutas, organizo el trabajo para que los estudiantes trabajen con apoyo, **empiezo con Luis (A), con él pelamos el plátano, todos observan y luego pelan su plátano dejando la cáscara en un depósito, a continuación les muestro como cortar el plátano en rodajas, ayudo a Luis a que corte el plátano con el cuchillo encima de la tabla de picar y lo vacié en el plato,** seguidamente cuando todos ya terminaron recién cogemos la mandarina y la pelamos, como la cáscara está un poco dura abro una parte y Luis (A) continúa pelándola él solo, luego le muestro como desgajar la mandarina e ir poniéndolo en el plato junto a los plátanos cortados, Luis(A) siguiendo las indicaciones va desgajando la mandarina, continuó con Anthony (SD) a quien le ayudó a pelar la mandarina y le muestro como debe desgajar la mandarina, él con apoyo va desgajando la mandarina y lo pone en el plato, continuamos con él, ahora le muestro como cortar las fresas que ha traído usando el cuchillo, luego él solo corta sus fresas y lo vacía en el plato, a Alejandro (DV) le ayudo a pelar la manzana con el cuchillo, y el resto de sus compañeros lo observan, después de tener pelada la manzana lo cortamos en rodajas y por último lo picamos en pedazos pequeños y lo agregamos al plato que tiene el plátano y la mandarina, por último, abrimos el yogurt y lo vertemos encima de la fruta picada, con la cuchara lo movemos. Pasó por cada estudiante que va agregando el yogurt a su fruta y con apoyo mezcla la fruta con el yogurt. Luego que terminan los estudiantes cada uno recoge sus desechos y deja los utensilios sucios en la tina, seguidamente les pregunté ¿qué hemos preparado?

¿qué frutas hemos utilizado?, con el apoyo de las imágenes van respondiendo, Soren (A) menciona hemos usado plátano, Luis (A) menciona manzana, Anthony (SD) aunque no se le entiende intenta comunicar y lo que más se le entendió fue yogurt, después los estudiantes comen la ensalada de fruta que han preparado.

Al momento de empezar la preparación de la ensalada de frutas, Amanda no colabora, así que tuvo que observar como sus compañeros preparaban la ensalada de frutas, cuando todos terminaron ella trabajo en forma individual le hice pelar el plátano y poner la cáscara en un depósito, luego con el cuchillo le mostré como cortar el plátano, ella continuó sola, y le indique vaciarlo en el plato, luego le ayude a pelar la mandarina, abriendo la cáscara por el costado mientras que hacía que ella jale el resto de la cáscara, seguidamente le apoye para que desgaje la mandarina y lo vaya poniendo junto al plátano cortado, ahora le ayudo a pelar la manzana con el cuchillo, al terminar cortamos la manzana en rodajas y lo picamos con el cuchillo, luego lo vaciamos en el plato, por último ella abre su yogurt y vacía un poco encima de la fruta picada y lo mueve con la cuchara, al terminar primero recoge sus desechos y lleva los utensilios sucios a la tina y luego come su ensalada de frutas.

Mientras van comiendo la ensalada de frutas los estudiantes, les preguntó ¿qué hemos preparado? Soren (A) responde ensalada de fruta, muy bien, ¿qué frutas le hemos puesto a la ensalada de frutas? Luis (A) responde mandarina, plátano, Anthony (SD) señala la imagen del yogurt. Continúo preguntando ¿les gusto la clase?, Alejandro (DV) se muestra contento mientras come su ensalada de frutas.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

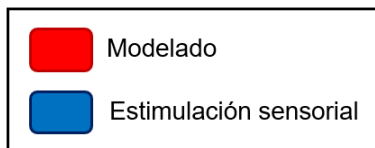
Trabajar con recursos como el plátano, la mandarina, la manzana y el yogurt, me permitieron estimular sensorialmente a mis estudiantes ya que pude darme cuenta que alimentos son aceptados por ellos y cuáles no, además de las sensaciones que experimentaron al tener que pelar la fruta con sus manos, saborearlas al comer la ensalada de fruta.

Me falta un mejor manejo de las estrategias de modelado y estimulación sensorial al realizar la sesión de aprendizaje.

INTERVENCIÓN:

Mejorar los pasos del modelado y la estimulación sensorial para que se visualicen en las sesiones de aprendizaje.

LEYENDA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

- 1. Nombre de la sesión** : “Practicamos el ensartado de la fruta”
- 2. Propósito de la sesión** : Que las y los estudiantes practiquen pelar, cortar y ensartar las frutas para que mejoren sus habilidades de autovalimiento al preparar un bocadillo sencillo
- 3. Fecha de ejecución** : 02 de noviembre del 2018
- 4. Duración** : 9:30 a.m. a 12:30 pm
- 5. Nivel – Ciclo – Grado** : Primaria – V Ciclo – 5to grado
- 6. Áreas** : Educación Física, Comunicación, Matemáticas, Personal Social
- 7. Docente** : Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde
- 8. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>INICIO: Reuniré a los estudiantes alrededor de la mesa y les pediré que muestren las frutas que han traído: plátano, uvas, mandarina. Dialogaré por medio de preguntas ¿Qué fruta te ha mandado tu mamá?, ¿qué color son las uvas?, ¿qué color es la mandarina, el plátano? Les mostraré los mondadientes, ellos lo tocarán. Les preguntaré ¿qué podemos hacer con las uvas, plátano, la mandarina y los mondadientes? Mencionaré que usaremos los mondadientes para ensartar la fruta.</p>	<p>Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo visual: Anthony Apoyo comunicativo: Amanda</p>	<p>Potencial humano Frutas: plátano, mandarina, manzana Mondadientes Tarjetas</p>
<p>DESARROLLO: Les mencionaré que hoy prepararemos brochetas de fruta, para eso todos se colocaran sus mandiles y luego repasaremos los materiales que necesitaremos: plátano, mandarina, uva, mondadientes, brochetas, un cuchillo, platos, tabla de picar. (Detección del estímulo) Inicio la actividad con uno de los estudiantes que me servirá de modelo, vaciamos las uvas en un plato, luego cojo uno de las uvas y la ensartaré con el mondadiente (Atención) a continuación, le preguntaré que he realizado (Retención) le pediré que ensarte las uvas en el mondadiente (Reproducción) ahora el resto de estudiantes realizará la misma actividad, sabiendo que al final degustaremos (Motivación) Seguidamente, con otro estudiante pelaré la mandarina, con apoyo la desgajará y por último la ensartara, lo mismo realizaran los otros estudiantes (Modulación del estímulo) Ahora con otro estudiante pelaremos el plátano, con el cuchillo lo cortaremos en rodaja y las rodajas la ensartaremos con los mondadientes, nuevamente todos imitan la misma actividad. A continuación, les mostraré una brocheta con la que ensartare una uva, una mandarina y una rodaja de plátano (Atención), les preguntaré ¿Qué hice con las brochetas y las frutas? (Retención),</p>	<p>Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo parcial: Anthony, Amanda</p>	<p>Potencial humano Frutas: plátano, mandarina, manzana Mondadientes, brochetas Tabla de picar, cuchillo, cuchara, plato, papel toalla Tarjetas</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
luego les pediré que ellos ensarten la fruta en la brocheta (Reproducción), al final cada estudiante elaborará su brocheta de frutas combinando las frutas según su preferencia (Motivación), al terminar cada estudiante consumirá las brochetas de fruta que preparo.		
CIERRE: Dialogaré con los estudiantes por medio de preguntas ¿Qué hemos realizado?, ¿qué hemos usado para ensartar la fruta? ¿Cómo se sienten?, ¿les gusto la clase?, con apoyo de imágenes y material real. Se le informará al padre de familia por medio de imágenes lo que se realizó en clase.	Apoyo físico: Matías, Anthony, Betina Apoyo visual: Anthony Apoyo comunicativo: Amanda	Potencial humano Frutas: plátano, mandarina, manzana Brochetas, mondadientes Platos Imágenes Agenda

9. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES						
		Matías	Soren	Alejandro	Luis	Amanda	Anthony	Betina
Educación Física	Reconoce los insumos para ensartar la fruta		A		-	-	A	
	Reconoce los insumos para ensartar la fruta con apoyo	A		A				A
	Pela las frutas propuestas siguiendo las indicaciones		A		-	-	B	B
	Pela las frutas propuestas con apoyo	B		B				
	Corta el plátano en rodajas usando el cuchillo		A		-	-	A	
	Corta el plátano en rodajas usando el cuchillo con apoyo	B		B				B
	Ensarta las frutas usando los mondadientes		A		-	-	A	
	Ensarta las frutas en los mondadientes con apoyo	B		B				B
	Ensarta las frutas en las brochetas siguiendo las indicaciones		A				B	
Ensarta las frutas en las brochetas con apoyo	B		B	-	-		B	
Comunicación	Responde preguntas sencillas sobre los insumos para las brochetas de frutas		A		-	-	B	
	Responde preguntas sencillas sobre los insumos para las brochetas de frutas con apoyo	A		B				B
	Señala los insumos de las brochetas de frutas según sus posibilidades		A		-	-	B	
	Señala los insumos de las brochetas de frutas por medio de los materiales	A		B				B
Matemáticas	Reconoce las características de las frutas en el material propuesto		A		-	-	B	
	Reconoce las características de las frutas en el material propuesto con apoyo	A		B				B
	Cuenta relacionando las uvas con los mondadientes		A				B	
	Cuenta relacionando las uvas con los mondadientes con apoyo	A		B	-	-		B
Personal Social	Practica los acuerdos del aula respetando a los demás		A		-	-	B	
	Practica los acuerdos del aula respetando a los demás con apoyo	A		A				A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Soren, Luis, Amanda, Anthony
B	Matias, Alejandro, Betina

10. Bibliografía:

- Boeree, G. (1998). Teorías de la personalidad. Albert Bandura. Recuperado de: <http://webpace.ship.edu/cgboer/banduraesp.html>
- Brochetas de frutas para niños. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=pl3lFCs34gg>
- Diseño de Intervención Educativa en la Adquisición de Hábitos de la Vida Diaria. Consejería de Educación y Cultura. Región de Murcia.
- MINEDU. (2016). Currículo Nacional de la Educación Básica. Recuperado de: <http://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4551/Currículo%20nacional%20de%20la%20educación%20básica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- SENSE. (2014). Guía para la estimulación multisensorial de estudiantes con sordoceguera y multidiscapacidad. Recuperado de: repositorio.minedu.gob.pe/.../Guía%20para%20la%20estimulación%20e%20integraci...

DIARIO DE CAMPO N° 10

REGIÓN: La Libertad

CEBE: "Tulio Herrera León"

INVESTIGADORA: Roxana del Pilar Vela Gonzáles de Valverde

FECHA: 02 de noviembre del 2018

HORA DE INICIO: 9:30 am

HORA DE TÉRMINO: 12:30 pm

AULA: Primaria / 5to grado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 5 (V) 4 (M) 1

DISCAPACIDAD: Discapacidad Intelectual (Síndrome de Down), Discapacidad Visual, Trastorno del Espectro Autista

NOMBRE DE LA UNIDAD: "Reforzando mis habilidades de autovalimiento".

NOMBRE DE LA SESIÓN: "Practicamos el ensartado de la fruta"

CATEGORÍA: Estrategias de Enseñanza

SUB CATEGORÍA: Modelado / Estimulación Sensorial

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autovalimiento al preparar alimentos

DESCRIPCIÓN:

Inicie la sesión haciendo que los estudiantes se sienten alrededor de la mesa, luego les pedí que muestren las frutas que han traído, para eso cada estudiante coge su plato con sus materiales, y manipulan libremente las frutas de su plato, a continuación, les pregunté ¿Qué fruta te ha mandado tu mamá? Anthony (SD) coge inmediatamente la bolsa con uva, luego coge la mandarina y por último el plátano, lo mismo hace Matias (DI), pero él inicia por el plátano, luego coge la mandarina y señala su tapper con uvas, le pregunté ¿Qué color son las uvas? Él menciona son verdes, y la mandarina él responde es anaranjada, el plátano es amarillo, continué con Alejandro (DV) a quien le hago coger el plátano, lo huele y se saborea, luego coge la mandarina y lo acerca a su boca. A continuación les muestro los mondadientes que ellos han traído, ellos lo tocan y les hago sentir que tiene punta y sirve para pinchar, aprovecho y **ensartó una uva y les hago probar, a Matias le preguntó esta dulce o salado, él piensa un momento y responde esta dulce, en cambio a Anthony (SD), luego de que come le preguntó mostrando la sal y el azúcar, la uva es dulce o salado él señala el azúcar, a Alejandro (DV)** le ayudo a ensartar y luego se la come con apoyo, les refuerzo diciéndoles muy bien. Seguidamente les pregunté a los estudiantes que podemos hacer con las uvas, el plátano, la mandarina, los mondadientes, Soren (A) responde ensalada de frutas, le menciono que no, pero les explico que hoy vamos a usar los mondadientes para ensartar la fruta.

Ahora sacamos algunos mondadientes y empezamos a contar de uno en uno, le ayudo a contar a Alejandro, luego pasó con Matias (DI) a quien le ayudo a coger los mondadientes y él va contando, lo mismo hacemos con Anthony, él va cogiendo los mondadientes y le vamos ayudando a contar, a Soren (A) le pido que mientras coge los mondadientes los vaya contando, continué haciendo que vayan sacando la misma cantidad de uvas en un platito, les muestro como ensartar, cojo una de las uvas y la ensarto en el mondadiente y lo pongo en el platito, ahora le pido que ellos realicen la misma acción de ensartar las uvas, les felicito por su participación al hacer el ensartado de la uva, seguidamente trabajamos con la mandarina, primero la pelamos retirando la cáscara y la ponemos en un plato, Soren (A) pela solo su mandarina, en el caso de Alejandro (DV), Matias(DI) ellos los hacen con apoyo, Betina (DV) y Anthony (SD) lo hacen con apoyo parcial, luego que terminan todos les muestro que debemos desgajar la mandarina y lo ponemos en el plato. Posteriormente pelamos el plátano, luego lo apoyamos en la tabla de picar y lo cortamos en rodajas y lo vaciamos en el plato junto a las mandarinas, ahora les pido sacar seis mondadientes, y cojo uno de los gajos de la mandarina y lo ensartamos en el mondadientes, seguidamente los estudiantes imitan la acción de ensartar la mandarina en el mondadientes y ponerlo en el platito, algunos lo hacen con apoyo, otros con apoyo parcial o solos, proseguimos ahora ensartando las rodajas de plátano al mondadiente, luego lo ponemos en el plato, inmediatamente cogemos una de las uvas y la ensartamos en el mondadientes, luego que terminan les pregunté que hemos realizado Soren (A) responde hemos ensartado fruta, muy bien. **A continuación les muestro las brochetas que son de madera y son más largas que los mondadientes, las que vamos a utilizar para preparar las brochetas de frutas, me acercó a Matias (DI) y con apoyo preparamos la brocheta de fruta, le pido que coja con la mano izquierda la brocheta y con la mano derecha va cogiendo una uva y la ensarta en la brocheta,** luego le pido que coja un gajo de mandarina y la ensarte en la brocheta, seguidamente coge un rodaja de plátano y también la ensarta, nuevamente le pido que ensarte una uva, una mandarina y plátano, luego que observan sus compañeros ahora les pido que cada uno prepare su brocheta de fruta con apoyo según sus posibilidades, apoyo a Soren (A) a quien le voy indicando lo que debe hacer primero coge una uva, luego le pone un gajo de mandarina, un rodaja de plátano, nuevamente repite iniciando la secuencia al hacer las brochetas, luego le pido que él haga una brocheta de mandarina y plátano, lo felicito por su trabajo, seguidamente continué con Anthony (SD) quien va ensartando la fruta en la brocheta siguiendo las indicaciones primero mandarina, luego uva y seguidamente plátano, al terminar les pregunté ¿qué has preparado?, Soren (SD) y Matias (DI) responden brochetas de frutas, al terminar todos botan su recogen las cáscaras de las fruta y lo botan a la basura, y continúan comiendo su

brochetas de frutas, Anthony acepto trabajar con el plátano pero no lo come, en cambio Alejandro (DV), Betina (DV), Matias (DI) y Soren (A) comen sus brochetas con las frutas de uva, mandarina y plátano con agrado.

Les preguntó a los estudiantes ¿qué hemos realizado hoy? ¿Qué frutas hemos usado? Matias responde plátano, Betina (DV) menciona mandarina, Anthony (SD) señala las uvas. Nuevamente preguntó ¿les gusto la clase? Soren (A) responde si, les menciono que en su agenda pegaré imágenes referentes al tema trabajado.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Organice al grupo para poder trabajar en secuencia siguiendo las indicaciones propuestas.

Coordine para que cada estudiante cuente con su material oportunamente.



Interactúe con cada estudiante para darles la oportunidad de hacer su práctica.

Realizar sesiones separadas para enseñar ensartar con mondadientes y brochetas, sin recargarse de actividades.

INTERVENCIÓN:

Informarme sobre que es el modelado parcial, buscando una teoría que apoye mi trabajo en la sesión de aprendizaje.

LEYENDA

	Modelado
	Estimulación sensorial

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Nombre y apellidos:

Nombre del Estudiante:.....

Diagnóstico:.....

FECHA :

INSTRUCCIONES:

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

ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1. ¿Su hijo/a corta el pan, el limón usando el cuchillo?			
2. ¿Su hijo/a exprime el limón, la naranja con la mano?			
3. ¿Su hijo/a pela las papas sancochadas?			
4. ¿Su hijo/a pica la verdura sancochada (papas, zanahoria)?			
5. ¿Su hijo/a unta la mantequilla o la mermelada en el pan?			
6. ¿Su hijo/a ensarta la fruta en la brocheta?			
7. ¿Su hijo/a aplasta la papa con el tenedor?			
8. ¿Su hijo/a deshilacha el pollo?			
9. ¿Su hijo/a al tocar una taza de infusión de manzanilla o agua de gelatina siente que esta fría o caliente?			
10. ¿Su hijo/a al tocar un vaso de limonada o naranjada siente que esta frío o caliente?			

Matriz de consistencia

Título: Estrategias de modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con discapacidad intelectual, visual y trastorno del espectro autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León” - UGEL 04 - Distrito Trujillo – Región La Libertad

Participante investigador: Roxana del Pilar, Vela Gonzáles de Valverde

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Cómo debo aplicar en las sesiones de aprendizaje el modelado y la estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad?	<p>Objetivo General: Mejorar la práctica aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p> <p>Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p>	<p>Hipótesis de acción 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p> <p>Hipótesis de acción 2. La implementación de las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial “Tulio Herrera León”, UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p>	<p>Estrategias de enseñanza</p> <p>Sub categorías: a. Modelado Proceso - Atención - Retención - Reproducción - Motivación b. Estimulación sensorial Proceso - Detección o registro de estímulo - Modulación - Interpretación - Respuesta</p>	Investigación Cualitativa	<ul style="list-style-type: none"> - Diarios de campo - Encuesta a padres de familia.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	<p>Objetivo específico 2: Implementar las sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p> <p>Objetivo específico 3: Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial para desarrollar habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p>	<p>Hipótesis de acción 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando el modelado y estimulación sensorial desarrollará habilidades de autovalimiento al preparar alimentos con estudiantes del quinto grado con Discapacidad Intelectual, Visual y Trastorno del Espectro Autista del Centro de Educación Básica Especial "Tulio Herrera León", UGEL 04 - Trujillo - La Libertad.</p>			