

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTECERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



ESTRATEGIAS DE MODELADO Y EXPERIENCIAS VIVENCIALES PARA
MEJORAR LAS HABILIDADES EN ALIMENTACIÓN EN ESTUDIANTES
CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DEL SEXTO GRADO DE PRIMARIA
DEL CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL “CARLOS A.
MANNUCCI” - UGEL 03 NOROESTE TRUJILLO – REGIÓN LA LIBERTAD

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

ARRASCUE ALIAGA, Cecilia Ysabel

Lima – Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Agradezco al Ministerio de Educación por el apoyo brindado para estudiar la Segunda Especialización y de esta manera, mejorar mi práctica pedagógica, que con mucho empeño seguimos en este camino y largo trajinar, a favor de nuestros estudiantes con habilidades diferentes y con ganas de seguir adelante hacia un futuro mejor.

También al Instituto Pedagógico Monterrico y su plana docente que nos impartieron conocimientos en este largo y productivo trayecto, a nuestras acompañantes por su dedicación y acompañarnos en este largo caminar de superación, para no decaer y seguir con entereza hasta el final.

Dedico este trabajo a Dios, porque sin Él, no somos nada, por la entereza y la fortaleza que me brindó para seguir adelante y culminar con mi trabajo.

A mi familia por la motivación y palabras de aliento que me ayudaron a fortalecerme cada día más.

Índice

Introducción	1
1. Fundamentación y justificación del problema	3
1.1 Diagnóstico: Caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la investigación	3
1.1.1 Fortalezas y debilidades.	5
1.1.2 Análisis categorial – análisis textual.....	5
1.2 Planteamiento del problema.....	9
1.2.1 Justificación.	9
2. Sustento teórico.....	11
2.1 En relación al estudiante	11
2.1.1 Discapacidad intelectual.	11
2.1.1.1 Discapacidad moderada	12
2.1.2 Trastorno del espectro autista.....	12
2.1.3 Habilidades de auto valimiento en la alimentación	15
2.2 En relación a la problemática	16
2.2.1 Estrategias de enseñanza.....	16
2.2.1.1 Modelado.	17
2.2.1.2 Experiencias vivenciales.....	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.....	22
2.3.1.3 Enfoque intercultural.	23
2.3.1.4 Enfoque igualdad de género.....	23
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica.	24
2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico de Dewey.....	24
2.3.2.2 Planificación.....	25
2.3.2.3 Implementación.....	25
2.3.2.4 Ejecución.	26
3. Metodología de la investigación	28
3.1 Tipo de investigación.....	28

3.2 Objetivos	30
3.2.1 Objetivo general.....	30
3.2.2 Objetivos específicos	30
3.3 Hipótesis de acción	31
3.4 Beneficiarios.....	32
3.5 Instrumentos.....	32
3.5.1 Diario de campo.....	32
3.5.2 Encuesta a padres de familia.....	34
4. Plan de acción	35
4.1 Matriz de acción	35
4.2 Matriz de evaluación	39
5. Discusión de los resultados.....	42
5.1 Procesamiento y análisis de la información por instrumentos.....	42
5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo.....	42
5.1.2 Análisis de la encuesta a los padres de familia.....	46
5.2 Triangulación.....	48
6. Difusión de resultados	49
6.1 Matriz de difusión	49
6.1.1 Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y después	49
6.1.1.1 Análisis comparativo de la aplicación de las sesiones de aprendizaje	49
6.1.1.2 Análisis de la implementación de recursos y materiales.....	50
6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.....	50
Lecciones Aprendidas	51
Conclusiones	52
Referencias	53
Apéndice	
- Sesiones de aprendizaje	
- Diarios de campo	
- Formato de encuesta a padres de familia	
- Matriz de consistencia	

Índice de figuras

<i>Figura 1.</i> Mapa de deconstrucción de la práctica pedagógica.....	8
<i>Figura 2.</i> Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.	27

Introducción

La presente investigación se realiza para optar el título de Segunda Especialidad en Diversidad e Inclusión Educativa de Estudiantes con Discapacidad, para ello se ha elaborado una propuesta innovadora, la cual bajo un enfoque de investigación acción, se realiza con la intención de mejorar la práctica pedagógica ante las debilidades presentes en el desenvolvimiento docente, siendo la debilidad más recurrente las estrategias de enseñanza, las cuales se apreciaron en la deconstrucción de la práctica pedagógica durante el primer ciclo de estudio en el programa de Educación inclusiva.

Apreciando esta debilidad en las estrategias de enseñanza las cuales se caracterizaron por la falta de material visual en la secuencias de pasos para la preparación de alimentos básico; el cual dificulta el desenvolvimiento favorable de los estudiantes; por ello se ha decidido proponer estrategias de enseñanza en el desempeño pedagógico para así mejorar la calidad profesional y poder intervenir de la mejor manera en la aplicación de sesiones de aprendizaje en estudiantes con discapacidad intelectual moderada y Trastorno Espectro Autista de 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci”.

Esta mejora de la práctica constituye una decisión importante en la carrera como docente, porque me permitirá investigar sobre estrategias nuevas que logren nutrirme de conocimientos importantes, en cuanto a las estrategias de enseñanza de tipo significativo para los estudiantes, lo que repercutirá en su desempeño escolar social y cultural, mejorando así su desenvolvimiento en las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.

La fundamentación de la práctica pedagógica, se desarrolla teniendo en cuenta el modelo social, de Albert Bandura, quien resalta el modelado como un proceso de observación, dando lugar a la estimulación, motivación de los estudiantes, aprendiendo de una forma compartida. Considero como un estímulo, para que los estudiantes observen e imiten las actividades realizadas por la docente y fortalezcan su auto valimiento en actividades de alimentación.

En el primer capítulo, se podrá observar las característica de la práctica pedagógica, describiendo el contexto socio cultural del distrito y de la

Institución Educativa, también detallo la práctica pedagógica a través del mapa de la deconstrucción con las categorías y subcategorías, presentando luego la justificación. En el segundo capítulo, desarrollo el sustento teórico, presentando las teorías que caracterizan a los estudiantes, teniendo relación con el problema de investigación, finalizando con el sustento de la práctica pedagógica innovadora.

En el tercer capítulo, doy a conocer la metodología de la investigación, explicando la ruta metodológica implementada, los objetivos e hipótesis de la investigación, los beneficiarios del cambio, también los instrumentos que utilicé en cuanto al recojo de información en el proceso de investigación e implementación de la propuesta alternativa, dando respuestas a las necesidades de los estudiantes y de esta manera al logro de sus capacidades.

En el cuarto capítulo, se desarrolla la práctica pedagógica alternativa, muestro la reconstrucción de la práctica con su fundamentación, el plan de acciones, la matriz que evaluó las acciones de evaluación y la reconstrucción de la práctica pedagógica, dando lugar a los resultados de los estudiantes, padres de familia y acompañante, teniendo como fin el fortalecimiento de las habilidades de auto valimiento en los estudiantes de la institución educativa.

En el quinto capítulo, también, manifiesto la reflexión de los resultados de la práctica alternativa a través del procesamiento y análisis de los diarios reflexivos, como también los datos de los instrumentos aplicados a los estudiantes: el cuestionario sobre la percepción de los estudiantes ante la práctica docente. Asimismo, en el sexto capítulo, las pruebas de entrada y salida, los hallazgos elaborados por el acompañante, la triangulación, la presentación comparativa de la práctica del antes y después de la aplicación del plan alternativo.

Se presenta finalmente las lecciones aprendidas, conclusiones, referencias y apéndices, finalmente es de interés personal que la presente investigación sea un aporte a la modalidad de educación Básica Especial de la Región la Libertad, por ello pongo a disposición de la comunidad educativa, de docentes, investigadores, personas a fin a este tema, de modo que sirva para mejorar la práctica pedagógica y de referente para futuras investigaciones

1. Fundamentación y justificación del problema

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

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

En cuanto al aspecto socioeconómico, la población de la región La Libertad está ubicada como la tercera más numerosa a nivel de todo el país, su gente suele ser cálida amigable, en su mayoría profesan la religión católica y en una menor población otro tipo de religión no católica. Entre las actividades económicas que sustentan un crecimiento significativo en esta región se encuentran: las inversiones y proyectos en ciernes, destinados a centros comerciales y supermercados, e infraestructura turística moderna en la ciudad de Trujillo, la actividad agroexportadora, minera y mano de obra en general en las provincias, y pobladores de otras regiones, la agroindustria, en la que sobresale el cultivo de la caña de azúcar y su industrialización y el desarrollo sostenible y prestigioso de su calzado dicho sea de paso uno de los mejores del país.

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

y con Trastornos del Espectro Autista, en menor cantidad estudiantes con multidiscapacidad; quienes provienen de lugares aledaños al centro, generalmente los padres de familia de estos estudiantes son de nivel económico medio y bajo, que en el transcurso de estos años han sido atendidos a través de las diversas actividades programadas en la institución en sus dos niveles que atiende, inicial y primaria.

Su amplio terreno permite la distribución de los siguientes ambientes de trabajo: nueve aulas amplias bien distribuidas, siete de ellas para el nivel primaria y dos para el nivel inicial, asimismo un ambiente para la coordinación del equipo de servicio de apoyo y asesoramiento a las necesidades educativas, un ambiente especial de psicomotricidad, dos ambientes que funcionan como servicios higiénicos para los estudiantes, un comedor, ambientes para el desarrollo de las actividades funcionales de dormitorio, cocina y lavandería, un amplio auditorio, un espacio con gas sintético para el área de fútbol y otros deportes, dos amplios patios y un jardín. Independientemente, se encuentra la dirección del centro con un espacio para la secretaría, otro espacio para la dirección y otro para atención a padres de familia y reunión con el personal docente y no docente.

El aula donde llevé a cabo el trabajo de investigación, es el aula de sexto Grado del nivel Primaria, la misma que está conformada por diez estudiantes cuyas edades fluctúan entre los 15 y 19 años, de los cuales, cinco son varones y cinco son mujeres, presentan, Síndrome de Down y Trastorno Espectro Autista. Este grupo de estudiantes se caracteriza por tener habilidades básicas de auto valimiento como la alimentación, el aseo, también cognitivas y funcionales, son pocos los estudiantes que no se les entiende al hablar. El ambiente físico del aula es amplio con muebles acordes a las actividades y con mucha iluminación y además está distribuido en áreas.

Los padres de familia, en la gran mayoría apoya en el avance de sus hijos, trabajando conjuntamente con la docente y colegio, pero cabe resaltar en algunos hogares, que el padre vive fuera, por motivos laborales y recae la responsabilidad sobre la madre, se observa también sobreprotección hacia sus hijos en algunos casos. La gran mayoría de las familias son nucleares y el lugar que ocupa el estudiante es el último hijo, algunos estudiantes cuentan con pequeños ambientes distribuidos en el hogar, que le permiten al estudiante

desenvolverse en la parte cognitiva (aprendizaje) y juegos recreativos, de esta manera desarrollarán sus aprendizajes para la vida diaria.

Teniendo como amenaza el mercado la “Hermelinda”, que está relativamente cerca al Centro de educación básica especial y no cuenta con la higiene necesaria, siendo un foco de infección por las constantes contaminaciones que existen, perjudicando así la salud de nuestros estudiantes.

En las potencialidades tenemos cerca centros comerciales, como: Mall, farmacias, postas, parques, para que nuestros estudiantes, desarrollen sus habilidades sociales.

1.1.1 Fortalezas y debilidades. Según la descripción de los diarios de campo, una de las fortalezas está en la estrategia de imitación, siendo todavía el primer proceso que abarqué en sus inicios, que utilicé en las actividades de la vida diaria, como a continuación detallo: “luego cada estudiante hará la preparación de pan con mantequilla, supervisado y a la vez apoyado por la docente según sus posibilidades del estudiante (Diario de campo N°01 del 06 de octubre del 2016).

Otra de mis fortalezas fue mi actitud positiva y la buena predisposición hacia los estudiantes, usando un adecuado tono de voz al dirigirme a ellos, teniéndoles paciencia para el logro de sus aprendizajes, y si no se anotó en mis diarios de campo, doy fe de ello en la palabra de mi acompañante pedagógica.

Una de mis debilidades está en la estrategia que no utilicé en las actividades de imitación, que a continuación detalló: “un estudiante empezará la preparación con mi ayuda y los demás estudiantes observarán” (Diario de campo N°01 del 06 de octubre del 2016).

1.1.2 Análisis categorial – análisis textual. El análisis categorial lo realicé haciendo un análisis de las debilidades, encontré que usaba en las sesiones de aprendizaje el enfoque conductista, también reconocí que utilizaba la imitación y actividades de la vida diaria sin tener en cuenta los pasos a seguir, las cuales seleccioné en el proceso de categorización, al realizar este proceso me di cuenta de que como las categorías más recurrentes que surgen de mi práctica se encuentran “las estrategias de enseñanza”, esto evidenciado en el análisis de los veinte diarios de campo reflexivos e investigativos.

Estrategia de enseñanza. Define las estrategias de enseñanza como “el arte de proyectar y dirigir; el estratega proyecta, ordena y dirige las operaciones para lograr los objetivos propuestos (Campos 2000, p.12.) Nos dice Yolanda Campo, que teniendo estrategias de enseñanza dirigidas y proyectadas al estudiante, mejorará en sus actividades, de esta manera irá mejorando, acorde con su realidad.

En este caso si las he seleccionado como una debilidad, es porque en la práctica pedagógica, no las aplico de manera ordenada para el logro de aprendizajes significativos. Dentro de las estrategias de enseñanza puedo mencionar dos subcategorías.

Modelado. Definen el modelado como "el proceso de aprendizaje observacional donde la conducta de un individuo o grupo -el modelo- actúa como estímulo para los pensamientos, actitudes o conductas de otro individuo o grupo que observa la ejecución del modelo". (Cormier y Cormier, 1994 p. 20). Nos dice, que el modelado es un proceso de observación, dando lugar a la estimulación, motivación de los estudiantes, aprendiendo de una manera compartida. Esta estrategia de enseñanza la conocía como imitación, realizaba las sesiones de aprendizaje sin fundamento teórico de autores, sin una secuencia de pasos y sin imágenes reales.

Experiencias vivenciales. Se centra en la importancia del papel que juega la experiencia en el proceso de aprendizaje, desde esta perspectiva el aprendizaje es el proceso por medio del cual construimos conocimientos mediante un proceso de reflexión y de dar sentido a las experiencias de aprendizajes (David Kolb 1995 pg. 30). Nos dice, que por medio de experiencias vivenciales, construirán nuevos conocimientos, dando sentido a las experiencias de aprendizaje. Aunque las experiencias vivenciales a veces son muy generales, aprecio que cuando realizo las actividades con mis estudiantes, explico en general y no de acuerdo a la discapacidad de ellos.

Así, los diarios de campo, me han servido para realizar la deconstrucción de la práctica pedagógica apreciando el desempeño, la que lamentablemente lo hacía de forma inadecuada; inclinándome más hacia un enfoque pedagógico cognitivista que tiene como meta educativa que cada individuo acceda, progresiva y secuencialmente, a la etapa de desarrollo intelectual, de acuerdo con las necesidades y condiciones de cada uno.

Los fundamentos teóricos del modelo cognoscitivista se originaron en las ideas de la Psicología Genética de Jean Piaget. Este modelo menciona que los aprendizajes son conocimientos ajustados a las modificaciones sucesivas de estas estructuras cognitivas, resaltando la importancia de la propia experiencia y la manera como esta genera una conceptualización del aprendizaje de manera permanente a través de la cual el estudiante no sólo aprende, sino que aprende cómo aprende.

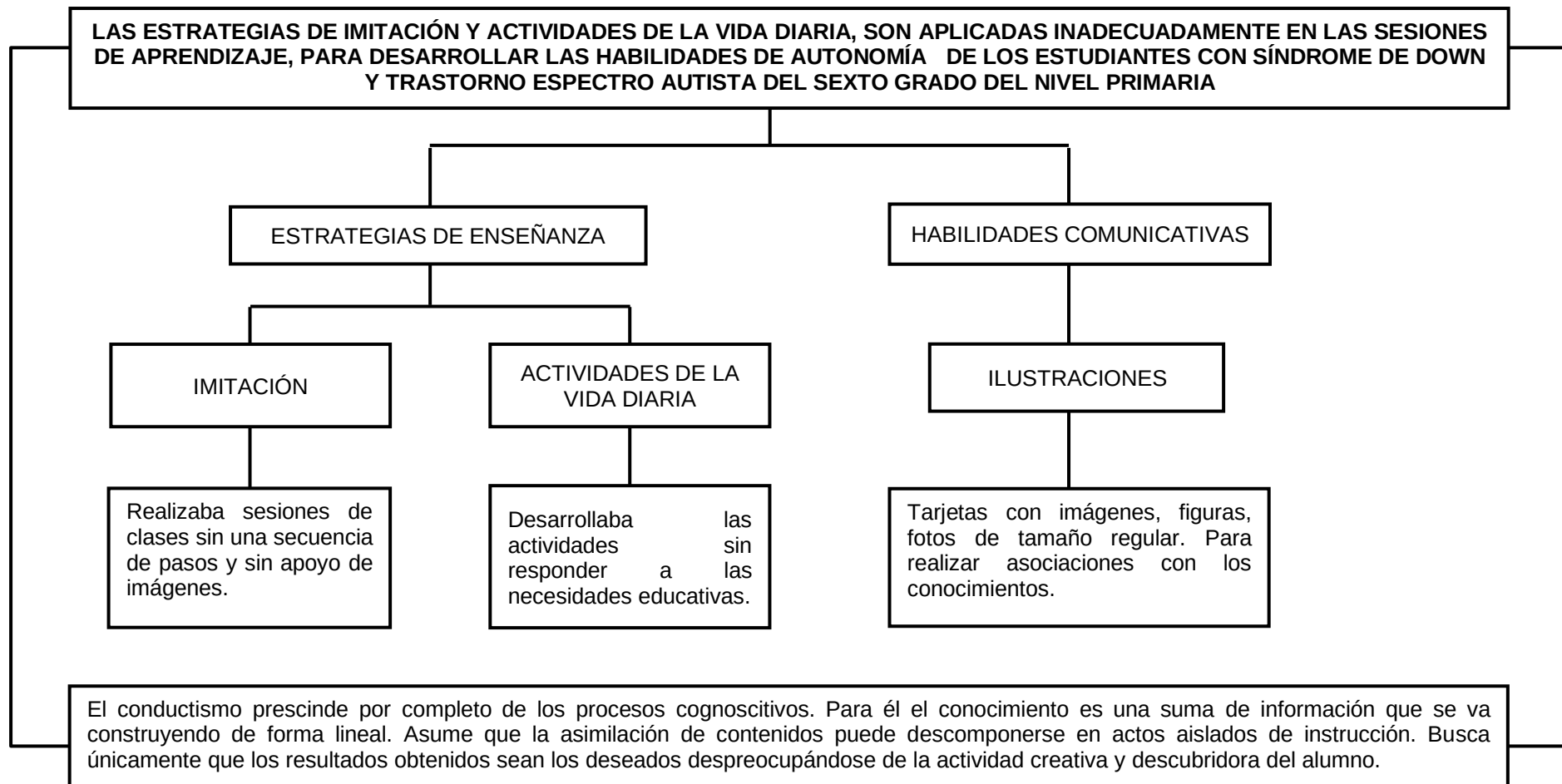


Figura 1. Mapa de deconstrucción de la práctica pedagógica

1.2 Planteamiento del problema

La deconstrucción de la práctica pedagógica me permitió ver mis categorías y subcategorías, accediendo a identificar los aspectos negativos de la práctica pedagógica, observando que las estrategias de enseñanza aplicadas no son tan profundizadas como debiese, no promoviendo el aprendizaje de manera significativa en los estudiantes, ya que tenía que priorizar sus necesidades de cada estudiante.

Por tanto, la situación problemática que se presenta es la aplicación inadecuada de estrategias de enseñanza, no favorece en el desarrollo de las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 – Región La Libertad.

Lo cual queda formulada con la siguiente pregunta de investigación acción: ¿Cómo debo aplicar las estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03, Región la Libertad?

1.2.1 Justificación. En la investigación me permitió fortalecer debilidades para una mejora en la práctica pedagógica, pues se refiere a innovar, buscar estrategias de enseñanza acorde con los estudiantes y adaptarlas de acuerdo a sus necesidades, con una visión reformulada y renovada que me permitirá demostrar un mejor desempeño en la aplicación de sesiones de aprendizaje.

La conexión de sus conocimientos previos con los conocimientos nuevos. Asimismo, es conveniente para potenciar la calidad educativa, en la mejora de las estrategias de enseñanza, que favorezcan las habilidades de alimentación en los estudiantes, mediante un nuevo modelo pedagógico más activo y significativo que le ayude al estudiante a desarrollarse, favoreciéndole en buscar una mejor interpretación de sus conocimientos, relacionándolos a

nuevos aprendizajes y experiencias vivenciales funcionales e importantes para ellos, en su vida diaria.

Este estudio servirá como antecedente informativo de futuros investigadores docentes en el ámbito de la educación especial, para que tengan un panorama más amplio, permitiendo así que el estudiante crezca en un mejor ambiente escolar y social, desempeñándose como una persona más independiente.

2. Sustento teórico

Tomando en cuenta las características de los estudiantes, sus dificultades y necesidades. En la presente investigación se aborda las estrategias de enseñanza ya que no era consideradas en investigaciones. Estas fueron propuestas de acorde a su situación, en el presente trabajo se propone estrategias que ayuden a mejorar sus habilidades de auto valimiento, mejorando de esta manera su autonomía y la mejora del trabajo pedagógico.

2.1 En relación al estudiante

En el aula de sexto grado de primaria, se tiene a cargo 10 estudiantes matriculados, cinco mujeres y cinco hombres, que fluctúan en edades de 15 años a 19 años de edad, dos de ellos tiene Trastorno del Espectro Autista, los demás estudiantes con Síndrome de Down, con discapacidad intelectual moderada. Por su discapacidad algunos estudiantes requieren apoyo constante, teniendo como propósito ir mejorando cada día más en su independencia y como tal en el auto valimiento, en las actividades a realizar y sentirse útiles para su familia y la sociedad.

2.1.1 Discapacidad intelectual. La discapacidad intelectual se define como una “Discapacidad caracterizada por limitaciones significativas en el funcionamiento intelectual y en la conducta adaptativa que se manifiesta en habilidades adaptativas conceptuales, sociales y prácticas. Esta discapacidad comienza antes de los 18 años”, según el cual existe una relación entre el funcionamiento de la persona, los apoyos que recibe y las cinco dimensiones del modelo multidimensional de la discapacidad intelectual (muy en coherencia con el modelo de la Organización Mundial de la Salud: Clasificación Internacional del funcionamiento, de la discapacidad y de la salud CIF (Luckasson y cols., 2002, página 31 de la edición española).

Según el autor dice que los niños tienen una dificultad en el aprendizaje y en la adaptación de su realidad y como tal, requieren los apoyos necesarios, para su bienestar. Existe en el aula estudiantes con discapacidad intelectual,

teniendo que adaptar los materiales acorde con sus necesidades y sigan el ritmo de las actividades programadas.

2.1.1.1 Discapacidad moderada. La persona con discapacidad intelectual moderada necesita, en cuanto al dominio conceptual, asistencia continúa para completar actividades conceptuales básicas del día a día, pudiendo ser necesario que otros tomen algunas responsabilidades de dicha persona (por ejemplo, firmar un consentimiento informado). Respecto al dominio social, el lenguaje oral (que es la principal herramienta que tenemos para comunicarnos socialmente) es mucho menos complejo que el de las personas sin discapacidad. Podría, por tanto, no interpretar adecuadamente ciertas claves sociales y necesitar apoyo comunicativo para establecer relaciones interpersonales exitosas. Finalmente, en el dominio práctico, puede desarrollar varias habilidades y destrezas con apoyo adicional y un largo periodo de enseñanza (Calderón Vicente, Rosa; mayo 23, 2017 “Discapacidad intelectual (DI): Todo lo que necesitas saber para comprenderla”

Según el autor, el estudiante desarrolla habilidades comunicativas en su infancia, se puede desenvolver en la vida diaria, pero siempre supervisados, con empeño, motivación y realizando habilidades sociales, salen adelante, desenvolviéndose en su vida cotidiana y ser autónomos, beneficiándose en su vida personal y social.

Puedo decir, que antes no realizaba materiales acordes para los estudiantes, eran generales y las actividades funcionales como dormitorio, lavandería, cocina, no utilizaba secuencias de pasos que corresponde a cada actividad, al realizarse estas estrategias los estudiantes fueron mejorando en su aprendizaje y su autonomía personal.

2.1.2 Trastorno del espectro autista. El autismo es un trastorno del neurodesarrollo de etiología multifactorial en el que se alteran conjuntamente distintos procesos psicológicos, cuyas manifestaciones más visibles se encuentran en las dimensiones del desarrollo social, la comunicación y el lenguaje, la anticipación y flexibilidad, y ITIA simbolización Según (Rutter, Le Couter & Lord, 2011; Reviere, 1998)

Las personas con autismo presentan un trastorno generalizado del desarrollo desde la infancia temprana. Necesitan de acciones educativas dirigidas a los entornos y a ellos, de carácter permanente a lo largo de la vida,

en correspondencia con las potencialidades y necesidades. Según (Campos, 2012)

Características del trastorno del espectro autista. La persona con trastornos del espectro autista se caracteriza por los daños cualitativos en la interacción social, la comunicación y patrones de conducta, intereses y actividades restringidos, repetitivos y estereotipados. Las personas con trastornos del espectro autista presentan en la comunicación Ausencia parcial o total del lenguaje y/o comunicación, así como un lenguaje verbal no funcional. Los Temas en una conversación son repetitivos y hay alteración del tono, el ritmo y la entonación del discurso, también se evidencia poco control e incompreensión de posturas corporales y gestos faciales.

Los estudiantes con Trastorno del Espectro Autista, evidencian una alteración en la utilización de comportamientos no verbales. El contacto ocular puede estar ausente o, estando presente, puede resultar molesto a las otras personas. Su expresión facial puede ser totalmente inexpresiva o claramente inapropiada por su intensidad, variedad o por su indefinición, así como la postura del cuerpo y los gestos para regular la interacción, como negar con la cabeza, señalar con el índice, gesticular con las manos para apoyar los argumentos, encoger los hombros para expresar dudas, y otros gestos expresivos como los de saludo o despedida. Incapacidad para establecer relaciones sociales adecuadas con las personas de su misma edad.

Clasificación del Espectro. La actual versión del DSM –V (2013), clasifica al autismo considerando los niveles de gravedad del trastorno, así como la diada autista:

Grado 3 “Necesita ayuda muy notable. Comunicación social. Las deficiencias graves de las aptitudes de comunicación social verbal y no verbal causan alteraciones graves del funcionamiento, inicio muy limitado de las interacciones sociales y respuestas mínimas a la apertura social de otras personas.

La inflexibilidad de comportamiento, la extrema dificultad de hacer frente a los cambios u otros comportamientos restringidos/repetitivos interfieren notablemente con el funcionamiento en todos los cambios. Ansiedad intensa/dificultad para cambiar el foco de acción.

Grado 2 “Necesita ayuda notable”. Deficiencias notables de las aptitudes de comunicación social verbal o no verbal; problemas sociales aparentes incluso con ayuda in situ; inicio limitado de interacciones sociales y reducción de respuesta o respuestas no normales a la apertura social de otras personas.

Grado 1 “Necesita ayuda”. Sin ayuda in situ, las deficiencias en la comunicación social causan problemas importantes. Dificultad para iniciar interacciones sociales y ejemplos claros de respuestas atípicas o insatisfactorias a la apertura social de otras personas. Puede parecer que tiene poco interés en la interacción social.

Síndrome de Down. El síndrome de Down es un trastorno genético ocasionado cuando una división celular anormal produce material genético adicional del cromosoma 21. El síndrome de Down se caracteriza por una apariencia física típica, discapacidad intelectual y retrasos en el desarrollo. Además, puede estar asociado con enfermedades cardíacas o de la glándula tiroides. Hay tres tipos de síndrome de Down: trisomía 21 (no disyunción), translocación y mosaísmo.

Trisomía 21 (No Disyunción). El síndrome de Down generalmente es causado por un error en la división celular llamado 'no disyunción.' No disyunción da como resultado un embrión con tres copias del cromosoma 21 en lugar de los dos habituales. Antes o en la concepción, un par de cromosomas 21 en el espermatozoides o el óvulo no puede separar. Como el embrión se desarrolla, se replica el cromosoma extra en cada célula del cuerpo. Este tipo de síndrome de Down, que representa el 95% de los casos, se denomina trisomía 21.

Mosaicismo. Ocurre cuando no disyunción del cromosoma 21 lleva a cabo en uno - pero no todos - de las divisiones de célula iniciales después de la fecundación. Cuando esto ocurre, hay una mezcla de dos tipos de células, algunas conteniendo los 46 cromosomas habituales y otros que contienen 47. Esas células con 47 cromosomas contienen un cromosoma extra 21.

El Mosaicismo representa aproximadamente el 1% de los casos de síndrome de Down. Investigaciones indican que los individuos con síndrome de Down de mosaico pueden tener menos características del síndrome de Down que aquellos con otros tipos de síndrome de Down. Sin embargo,

amplias generalizaciones no son posibles debido a la amplia gama de capacidades que las personas con síndrome de Down poseen.

Translocación. Representa aproximadamente el 4% de los casos de síndrome de Down. En la translocación, parte del cromosoma 21 se rompe durante la división celular y se conecta a otro cromosoma, normalmente cromosoma 14. Mientras que el número total de cromosomas en las células permanecen 46, la presencia de una pieza extra del cromosoma 21 causa las características del síndrome de Down.

Experiencia. En el aula hay 6 estudiantes con síndrome de Down con características similares a las que refiere el autor, su aprendizaje presenta dificultades en la ejecución de actividades de aseo, y en la alimentación particularmente en la preparación de alimentos sencillos. Su lenguaje es bastante limitado se comunican a través de la comunicación verbal y no verbal.

2.1.3 Habilidades de auto valimiento en la alimentación

Es el favorecimiento de forma directa e indirecta en el desarrollo de muchas de las funciones ejecutivas, tales como atención, planificación, organización, flexibilidad (tanto a cambios, propuestas de comidas que no sean de su agrado, compartir materiales etc.), resolución de problemas, memoria de trabajo, entre otras. Que aprendan a utilizar elementos de cocina, logrando seguir la secuenciación de pasos adecuada para cada receta de acuerdo su modalidad de aprendizaje (sea de la memoria procedimental, siguiendo los pasos escritos o con pictogramas, tildando los pasos a medida que avanzan). En ciertos casos, que puedan internalizar la secuencia de pasos y ejecutarlos, con el objetivo de que los jóvenes puedan fomentar la autogestión, la autodeterminación y el auto valimiento, llevando al máximo las posibilidades o potencialidad de cada uno de ellos. (Jordá, Marcos “Taller de cocina creativa”; julio 06- 2018)

Luego de haber aplicado la lista de cotejo de habilidades de auto valimiento en la alimentación, los estudiantes realizaban sus actividades de cocina, como la preparación de alimentos sencillos, demostrando dificultad en realizar habilidades como: los estudiantes no enjuagaban bien los utensilios, dejando la gran mayoría con mucha espuma, también al pelar las verduras sancochadas sacaban con un poco comida, igualmente para cortar el pan, lo cortaban en pedazos, no tenían la habilidad de cortar en forma ordenada y al momento de exprimir se les resbalaba en las manos, se ayudaron con exprimidor de mano. No utilizaba ninguna estrategia metodológica, ni

secuencias de pasos, ni imágenes reales, las cuales observaban, cuando hacia la demostración con un estudiante, luego ellos continuaban con la actividad, siempre apoyando a cada estudiante que no lo podía realizar.

Ahora los estudiantes en su gran mayoría han demostrado las siguientes habilidades utilizadas en las diferentes actividades, como: lavar los utensilios, verduras, tubérculos, exprimir diferentes frutas, pelar diferentes verduras, papas sancochadas, cortar el queso, mantequilla, pan, palta, de manera adecuada, mezclar los insumos de acuerdo a la secuencia de pasos, untar con el cuchillo, la mantequilla, mermelada, queso y con cuchara sacar la palta, deshilar el pollo, amasar la harina, desgranar choclo etc. freír pollo, cachangas, torrijas, supervisados por la docente, realizando actividades con las estrategias de modelado experiencias vivenciales, con los pasos y secuencias, apoyados de imágenes reales y material concreto que serían los insumos, de esta manera los estudiantes por medio de imágenes y la demostración de la docente, realiza sus actividades de cocina con poca ayuda y lograron las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos, que les servirá para su vida diaria.

2.2 En relación a la problemática

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

Las estrategias de enseñanza nos permitirán que los estudiantes desarrollen sus habilidades, llegando a la independencia y por ende a la autonomía personal. Mostrando sus habilidades y destrezas y la voluntad de realizar bien las actividades programadas. Al aplicar estrategias de enseñanza permitió en los estudiantes lograr aprendizajes activos. (Beltrán, 2003, p. 32).

2.2.1.1 Modelado. Todas estas variantes permitieron a Bandura a establecer que existen ciertos pasos envueltos en el proceso de modelado:

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. Si por ejemplo, estás adormilado, drogado, enfermo, nervioso o incluso “hiper”, aprenderás menos. Igualmente ocurre si estás distraído por un estímulo competitivo.

Alguna de las cosas que influye sobre la atención tiene que ver con las propiedades del modelo. Si el modelo es colorido y dramático, por ejemplo, prestamos más atención. Si el modelo es atractivo o prestigioso o parece ser particularmente competente, prestaremos más atención. Y si el modelo se parece más a nosotros, prestaremos más atención. Este tipo de variables encaminó a Bandura hacia el examen de la televisión y sus efectos sobre los niños. Experiencia

Presentaba caja de sorpresas con bastante colorido despertando la atención de los estudiantes, ellos mostraban interés por saber el contenido.

Retención. Segundo, 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. Una vez “archivados”, podemos hacer resurgir la imagen o descripción de manera que podamos reproducirlas con nuestro propio comportamiento.

Experiencia presentabas material concreto para su manipulación como las verduras.

Reproducción. En este punto, estamos ahí soñando despiertos. Debemos traducir las imágenes o descripciones al comportamiento actual. Por tanto, lo primero de lo que debemos ser capaces es de reproducir el comportamiento. Puedo pasarme todo un día viendo a un patinador olímpico haciendo su trabajo y no poder ser capaz de reproducir sus saltos, ya que ¡no sé nada patinar! Por otra parte, si pudiera patinar, mi demostración de hecho mejoraría si observo a patinadores mejores que yo.

Otra cuestión importante con respecto a la reproducción es que nuestra habilidad para imitar mejora con la práctica de los comportamientos envueltos

en la tarea. Y otra cosa más: nuestras habilidades mejoran aún con el solo hecho de imaginarnos haciendo el comportamiento. Muchos atletas, por ejemplo, se imaginan el acto que van a hacer antes de llevarlo a cabo.

Experiencias, los estudiantes realizaban las acciones de picar, de, desgranar, batir, etc.

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. Bandura menciona un número de motivos. Bandura y Jeffery 1973, p. 42 distinguen cuatro procesos básicos implicados en cualquier proceso de modelado.

Nos dicen que, los cuatro procesos básicos, son tan importantes para que el estudiante pueda realizar la actividad de una manera acertada y dinámica, imitando, reteniendo, reproduciendo y la motivación fuente principal de este proceso. Por medio de la imitación, retención, reproducción y la motivación y una buena actitud hacia nuestros estudiantes, ellos pondrán atención, observando e imitando la actividad realizada por la docente, teniendo como punto principal la motivación, para que de esta manera el estudiante continúe la actividad y la termine.

2.2.1.2 Experiencias vivenciales. Incluye el concepto de estilos de aprendizaje dentro de su modelo de aprendizaje por experiencia y lo describe como:

Algunas capacidades de aprender que se destacan por encima de otras como resultado del aparato hereditario de las experiencias vitales propias y de las exigencias del medio ambiente actual. Llegamos a resolver de manera característica los conflictos entre el ser activo y reflexivo y entre el ser inmediato y analítico. Algunas personas desarrollan mentes que sobresalen en la conversión de hechos dispares en teorías coherentes y, sin embargo, estas mismas personas son incapaces de deducir hipótesis a partir de su teoría, o no se interesan por hacerlo; otras personas son genios lógicos, pero encuentran imposible sumergirse en una experiencia y entregarse a ella" Kolb (1984, citado en Alonso, et al., 1997, p.47).

A través de la educación experiencial los estudiantes harán descubrimientos y experimentarán con los conocimientos ellos mismos, en lugar de escuchar o leer a cerca de las experiencias de otros. "En el camino

reflexionarán respecto de sus experiencias, desarrollarán nuevas habilidades, nuevas actitudes y formas de pensamiento” (Kraft y Sakofts: 1988).

Este tipo de aprendizaje se diferencia del abordaje tradicional, en que los facilitadores involucran primero a los estudiantes en la acción y luego les piden que reflexionen a cerca de la experiencia que han tenido para que descubran los conceptos teóricos. En las aulas tradicionales por el contrario, se comienza transmitiendo conocimientos a los estudiantes (incluyendo el análisis y la síntesis) y se espera que los estudiantes encuentren las maneras de aplicar dicho conocimiento en futuras acciones prácticas.

El aprendizaje experiencial propone una actitud activa del estudiante, que se establece a partir de su relación con los contenidos desde el ángulo que le despierte mayor interés. Esto favorece su motivación por el proceso de aprendizaje y la retención de lo aprehendido en dicho proceso. Se parte de lo concreto y particular en la observación de lo que acaba de suceder y se va hacia lo general y abstracto con la formulación de una hipótesis o teoría apoyada en la experiencia, al revés que el modelo convencional.

Desarrollarán nuevas experiencias vivenciales, motivados por la actividad realizada, teniendo una actitud activa y un aprendizaje experimental, de esta manera experimentarán, irán reflexionando, descubriendo todo a su paso, teniendo una vida más activa en su diario caminar, sintiéndose valorados y útiles a la sociedad y consigo mismo” (Dewey, 1938, p. 73).

La experiencia como estrategia se denomina vivencial cuando involucra dos elementos fundamentales, primero la reflexión de lo acontecido; a través de la selección-interpretación-conclusión particular y segundo la transferencia de la conclusión particular a una conclusión de aplicación más general, conectando al individuo con sus cinco sentidos a la experiencia y promover un sentido de propiedad sobre lo aprendido. La definición es referida por Jhon Dewey (1859-1952), filósofo, psicólogo y pedagogo, “quien creía que el hombre y el niño aprendían mediante su enfrentamiento con situaciones problemáticas que surgen en que curso de las actividades que han merecido su interés.” (John Dewey 1959 pág. 3).

La propuesta metodológica de Dewey consta de 3 fases:

1. **Observación:** directa de un fenómeno en la experiencia reciente

2. **Retención:** Extracción de significados y conocimientos a partir de dicha observación

3. **Ejecución:** Juicio de valor práctica de lo aprendido

El autor muestra un excelente sentido práctico para planificar y desarrollar un currículum integrado de las ocupaciones, las actividades funcionales ligadas al entorno de los estudiantes incluyendo previsiones de desarrollo del programa en cortos tiempos. El conocimiento se construye a través de las experiencias vivenciales se adquieren habilidades y se realzan los valores,

Las actividades que se desarrollaron en el aula respondieron desde el contexto del estudiante; el logro de los aprendizajes partió desde de situaciones reales, la experiencia vivencial permitió el logro en la autonomía de la alimentación a través de la preparación de sándwich, refrescos, jugos, alimentos sencillos, etc. Se contó con el material pertinente en cada sector de trabajo.

2.3 En relación a la propuesta pedagógica

He decidido abordar la práctica pedagógica sustentando la propuesta con el modelo social la cual manifiesta que la sociedad debe realizar los ajustes necesarios para brindarle una educación de calidad e inclusión dentro de la sociedad.

2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad. La investigación trae un nuevo abordaje del tema: el modelo social. Ese abordaje surgió como una alternativa al modelo médico de la deficiencia, que reconoce en la lesión, en la enfermedad o en la limitación física la causa principal de la desigualdad social y de las desventajas experimentadas por los deficientes, ignorando el papel de la sociedad en su opresión y marginalización. El estudio permite reflexionar como las dificultades y barreras impuestas por la sociedad a las personas consideradas diferentes tornan la deficiencia una realidad y retratan la injusticia social y la situación de vulnerabilidad vivida por grupos excluidos. Descriptores: personas con discapacidad; Bioética; Vulnerabilidad; Justicia Social.

Individuos con alteraciones físicas, sensoriales y cognitivas formando juntos una categoría denominada deficientes es una idea contemporánea.

Históricamente, la clasificación era realizada de acuerdo con las alteraciones físicas o mentales de las personas. Ellas eran descritas como: lisiados, sordos, ciegos y locos. El concepto deficiencia fue acuñando en la primera mitad del siglo XX para caracterizar colectivamente a esos individuos

La idea de deficiencia es frecuentemente relacionada a limitaciones en aquello que se considera como habilidades básicas para la vida social. No es fácil, sin embargo, determinar cuáles son esas habilidades. Otra condición para caracterizar una variación de habilidad como deficiencia es que esta se exprese en el cuerpo como un estado permanente o de larga duración. Sin embargo, las habilidades para ejecutar diferentes tareas no son distribuidas igualmente en la población. Definir la variación de habilidad a ser considerada como una lesión o como una restricción es, fundamentalmente, un juzgamiento de valor. El hecho es que, a pesar de que la mayoría de las definiciones de deficiencia se basan en variaciones corporales calificadas como lesiones, los dos conceptos (lesiones y deficiencia) no son sinónimos.

A fin de responder a la necesidad de conocer más sobre las consecuencias de las enfermedades. De acuerdo con ese marco conceptual, (deficiencia) fue descrita como la pérdida o la anormalidad en órganos y sistemas y en las estructuras del cuerpo, (incapacidad) fue caracterizada como la consecuencia de la deficiencia desde el punto de vista de rendimiento funcional, o sea refleja la adaptación del individuo al medio ambiente resultante de la deficiencia y de la incapacidad. La ICIDH describía, como una secuencia lineal, las condiciones provenientes de la enfermedad: Enfermedad → Deficiencia → Incapacidades → Desventaja. El proceso de revisión de la ICIDH apuntó sus principales fragilidades: la falta de relación entre las dimensiones que la componían y el no abordar aspectos sociales y ambientales.

Según ese modelo, la incapacidad es resultante de la interacción entre la disfunción presentada por el individuo, la limitación de sus actividades, la restricción en la participación social y los factores ambientales que pueden actuar como facilitadores o barreras para el desempeño de las actividades y de la participación.

2.3.1.1 Enfoque inclusivo. Hoy no se 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. No obstante, en un país como el nuestro, que aún exhibe profundas desigualdades sociales.

Significa que los estudiantes con mayores desventajas de inicio deben recibir del Estado una atención mayor y más pertinente, para que puedan estar en condiciones de aprovechar sin menoscabo alguno las oportunidades que el sistema educativo les ofrece. En ese sentido, la atención a la diversidad significa erradicar la exclusión, discriminación y desigualdad de oportunidades. (Ministerio de Educación, 2017, p.14).

Se sabe que todos los estudiantes tienen derecho a las oportunidades educativas, pero también se quiere al aprendizaje de calidad para todos, ya sea de diferentes culturas, etnias etc. sabiendo que en el Perú no se radica totalmente la discriminación, se debe tener en cuenta y tomar cartas sobre el asunto, de esta manera se terminaría con tanta desigualdad.

En el aula de sexto grado, se respeta las diferentes características del estudiante, dándoles las mismas oportunidades educativas, adaptando materiales didácticos para su aprendizaje y tengan las mismas oportunidades y no se sientan excluidos del sistema educativo.

2.3.1.2 Enfoque de derechos. 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. Este enfoque promueve la consolidación de la democracia que vive el país, contribuyendo a la promoción de las libertades individuales, los derechos colectivos de los pueblos y la participación en asuntos públicos; a fortalecer la convivencia y transparencia en las instituciones educativas; a reducir las situaciones de inequidad y procurar la resolución pacífica de los conflictos (Ministerio de Educación, 2017, p.13).

Que este enfoque reconoce que los estudiantes, tienen la capacidad de exigir sus derechos, contribuyendo de esta manera la consolidación de la democracia, fortaleciendo la convivencia y procurando la resolución de los problemas. Los estudiantes participan de las diferentes actividades realizadas

dentro y fuera de su centro educativo, apoyados con las personas que los rodean, tratando de defender sus derechos.

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. Esta concepción de interculturalidad parte de entender que en cualquier sociedad del planeta las culturas están vivas, no son estáticas ni están aisladas, y en su interrelación van generando cambios que contribuyen de manera natural a su desarrollo, siempre que no se menoscabe su identidad ni exista pretensión de hegemonía o dominio por parte de ninguna.

En una sociedad intercultural se previenen y sancionan las prácticas discriminatorias y excluyentes como el racismo, el cual muchas veces se presenta de forma articulada con la inequidad de género. De este modo se busca posibilitar el encuentro y el diálogo, así como afirmar identidades personales o colectivas y enriquecerlas mutuamente. Sus habitantes ejercen una ciudadanía comprometida con el logro de metas comunes, afrontando los retos y conflictos que plantea la pluralidad desde la negociación y la colaboración. (Ministerio de Educación, 2017, p.15)

El respeto a las diferentes culturas a los diferentes cambios, contribuyendo al diálogo, enriqueciéndose mutuamente como sociedad, posibilitando un diálogo enriquecedor y su interrelación genera cambios positivos para el bien de su desarrollo personal y de la sociedad. En el aula de sexto grado se respeta, dando lugar a todos sin excepción alguno, comprometidos con los estudiantes y los padres de familia, ya sea por su costumbres y creencia, etc. teniendo tolerancia y respeto.

2.3.1.4 Enfoque igualdad de género. Todas las personas tienen el mismo potencial para aprender y desarrollarse plenamente. La Igualdad de Género se refiere a la igual valoración de los diferentes comportamientos, aspiraciones y necesidades de mujeres y varones. En una situación de igualdad real, los derechos, deberes y oportunidades de las personas no dependen de su identidad de género y, por lo tanto, todos tienen las mismas condiciones y posibilidades para ejercer sus derechos, así como para ampliar sus

capacidades y oportunidades de desarrollo personal, contribuyendo al desarrollo social y beneficiándose de sus resultados. Si bien aquello que consideramos “femenino” o “masculino” se basa en una diferencia biológica-sexual, estas son nociones que vamos construyendo día a día, en nuestras interacciones.

Desde que nacemos, y a lo largo de nuestras vidas, la sociedad nos comunica constantemente qué actitudes y roles se esperan de nosotros como hombres y como mujeres. Algunos de estos roles asignados, sin embargo, se traducen en desigualdades que afectan los derechos de las personas como por ejemplo cuando el cuidado doméstico asociado principalmente a las mujeres se transforma en una razón para que una estudiante deje la escuela.(Ministerio de Educación, 2017, p.16).

Tanto hombre como mujer tienen los mismos derechos, las mismas condiciones, la misma capacidad para desenvolverse en varios ámbitos de la sociedad, contribuyendo a su desarrollo personal. En el aula de clase se hace lo posible el respeto entre ellos, se les conversa sobre sus características físicas, respetando a cada uno de los estudiantes, realizando actividades de cocina, tratando que compartan las mismas actividades, teniendo tolerancia entre ellos.

2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica. La propuesta pedagógica innovadora se elaboró con el propósito de mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada, del sexto grado de primaria.

Teniendo como estrategias de enseñanza, el modelado y las experiencias vivenciales, mejorando en la preparación de sus alimentos y a la vez su independencia, valiéndose por sí mismo.

La ejecución de las sesiones de aprendizaje, ayudará y fortalecerá a los estudiantes al buen desempeño de sus actividades de la preparación de alimentos sencillos, logrando de esta manera sus habilidades de auto valimiento, ejemplo: conociendo primeros los ingredientes, luego seguir con la secuencia de los pasos de la preparación de los alimentos sencillos.

2.3.2.1 Enfoque del sustento teórico de Dewey. El enfoque constructivista se centra en el aprendizaje a través de la acción, con la no pasividad, se vincula directamente a esta idea de Dewey. Pues de esta idea

emerge un pensamiento pedagógico que se basa en la educación a través de la acción, aprender haciendo, pensamiento que generó el movimiento llamado pedagogía activa. Dewey (1989) sostiene que la educación es una constante reorganización o reconstrucción de la experiencia, su principal inquietud fue poder desarrollar una educación que pudiera unir la separación entre el pensamiento y la acción, teoría y práctica, tan común en la educación tradicional.

Él pensaba que al hacer esta disociación la educación tendía a ser académica y aburrida, alejada de los intereses reales de la vida cotidiana. Este formato de educación tradicional genera una falta de motivación hacia el aprendizaje en los estudiantes. El docente es el guía, el mediador de los aprendizajes, el estudiante con sus saberes previos, construye sus propios saberes de acuerdo a sus experiencias.

2.3.2.2 Planificación. Se planificó en las sesiones de aprendizaje actividades funcionales y de la vida diaria con los procesos pedagógicos para el desarrollo de habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos. Evalué a los estudiantes aplicando diversas fichas: inteligencias múltiples, estilos de aprendizaje, entrevista a las familias, informes psicológicos y así elaborar sus informes psicopedagógicos y POI; asimismo, realicé el cartel de necesidades, la programación de aula, elaboración de unidades didácticas y finalmente las sesiones de aprendizajes. Las sesiones fueron funcionales, didácticas, sirviendo para la vida diaria de los estudiantes, considerando en la planificación las estrategias vivenciales y el modelado.

2.3.2.3 Implementación. Se implementó las sesiones de aprendizaje con materiales y recursos para lograr habilidades de auto valimiento, en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada, del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci.”

Entre los materiales que se utilizaron fueron las imágenes grandes reales, material concreto vivencial real como: las frutas, verduras, tubérculos, huevos, limones, azúcar, pan, mantequilla etc. también los utensilios de cocina, ayudando de esta manera para que el estudiante manipulen, exploren y lo utilicen en su vida diaria para que realicen cualquier actividad encomendada, desenvolviéndose en todo espacio, familiar o social.

2.3.2.4 Ejecución. Al realizar la segunda especialización, se pudo apreciar que en las sesiones de aprendizaje no se colocaba todos los procesos pedagógicos y las clases respecto a las actividades funcionales: dormitorio, lavandería, cocina y baño, utilizaba pocas imágenes y no muy reales, tampoco utilizaba estrategias de enseñanza como el modelado y las experiencias vivenciales, utilizaba algunas pero sin ninguna secuencia o fases.

Los estudiantes se encontraban más motivados y entusiastas al realizar las actividades de cocina, se podía observar ya que ellos no faltaban a clase.

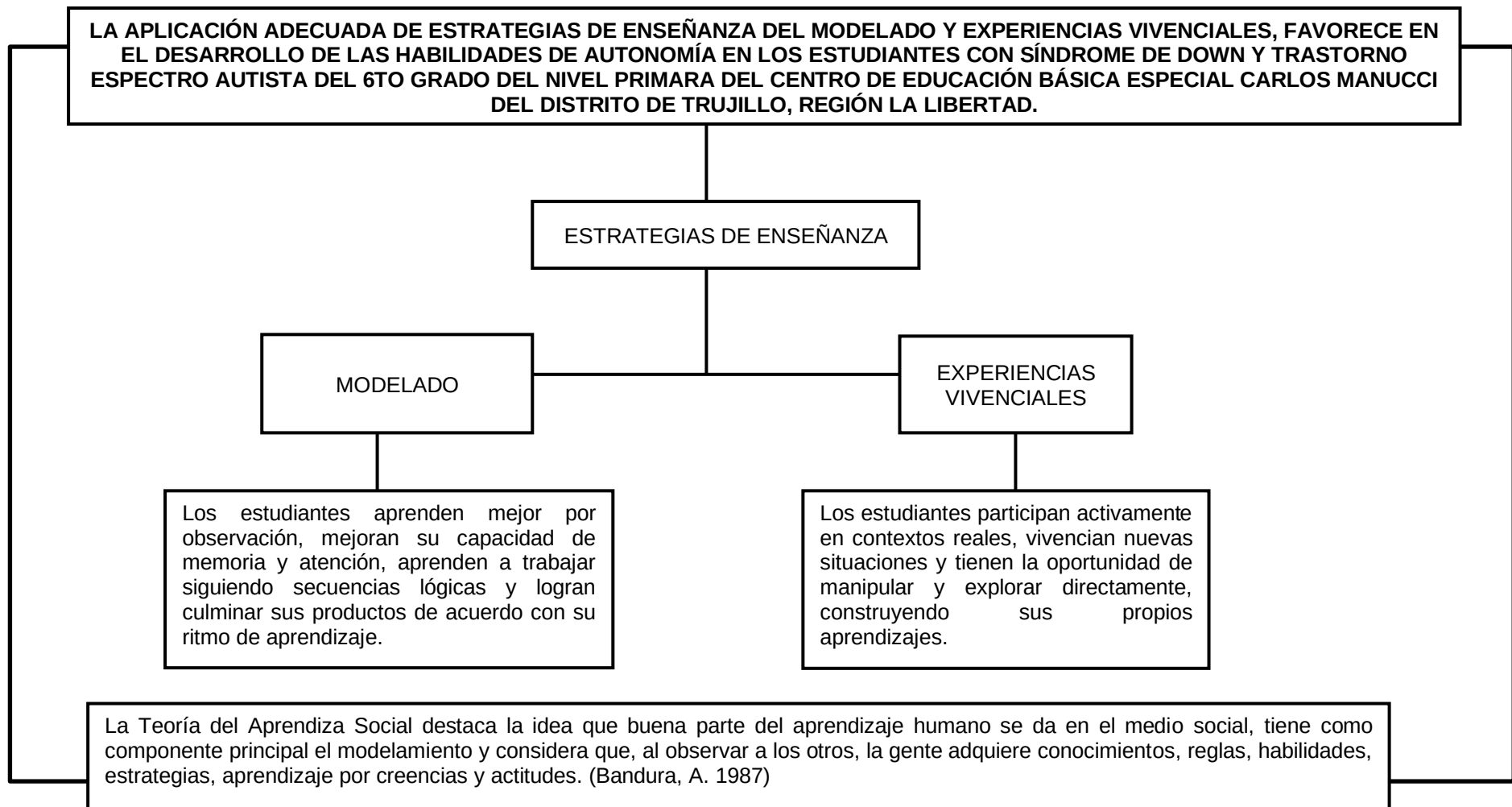


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.

3. Metodología de la investigación

3.1 Tipo de investigación

La presente investigación se basa en el enfoque crítico reflexivo. Es una investigación de tipo cualitativo según Bernardo Restrepo y se ha desarrollado de la siguiente manera:

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

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

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

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

b) 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.

Con estas consideraciones en este aspecto realicé la justificación del problema, la formulación de los objetivos, hipótesis de acción, construcción del marco teórico (teorías explícitas), empleé técnicas variadas para recabar información; diseñé el plan de acción con sus respectivas acciones, actividades e instrumentos cuya aplicación me facilitó verificar y hacer el seguimiento de todo lo planificado; quedando diseñada la propuesta pedagógica alternativa.

c) 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.

La investigación se basa en el enfoque crítico reflexivo. Es una investigación de tipo cualitativo según Bernardo Restrepo y se ha desarrollado de la siguiente manera, la aplicación de estrategias de enseñanzas con experiencias vivenciales y el modelado evidenciaron un cambio en la práctica reconstruida, la misma que quedó reflejada en las matrices de hallazgos de mis diarios de campo, de los padres de familia y de la acompañante pedagógica. Estas matrices fueron expuestas a interpretaciones teóricas para llegar a conclusiones validadas en la matriz de triangulación donde se manifiesta la coincidencia de la efectividad de la Propuesta Innovadora dando credibilidad a la misma.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general. Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada, del 6to grado de primaria del centro educación básica especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03- Región la Libertad.

3.2.2 Objetivos específicos

- **Objetivo específico 1.** Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza del modelado y de experiencias vivenciales, en las sesiones de aprendizaje, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.
- **Objetivo específico 2.** Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias del modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.
- **Objetivo específico 3.** Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.

3.3 Hipótesis de acción

- **Hipótesis de acción 1.** La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y de experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.
- **Hipótesis de acción 2.** La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar el desarrollo de las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.
- **Hipótesis de acción 3.** La ejecución de sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.

3.4 Beneficiarios

Los beneficiarios son los siguientes:

El Docente. Por la oportunidad que brindó el Ministerio de Educación al brindar la segunda especialidad gratuitamente, de esta manera amplió nuestros conocimientos, fortaleciendo nuestra práctica pedagógica.

Los estudiantes. Por haber logrado habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos, con las estrategias de enseñanza del modelado y experiencias vivenciales, permitiéndoles su independencia y autonomía, sintiéndose útiles a su familia y a la sociedad.

Los padres de familia. Al ver los logros de sus hijos en la alimentación, ya que ellos fueron una pieza importante para el avance de sus hijos, siguiendo las orientaciones enviadas, para el logro de sus aprendizajes.

3.5 Instrumentos

Las técnicas de evaluación corresponden a los procedimientos mediante los cuales se llevará a cabo la evaluación. Son un conjunto de acciones o procedimientos que conducen a la obtención de información relevante sobre el aprendizaje. Para definir la técnica que se utilizó se debe plantear la pregunta ¿Cómo se va a evaluar?

Los instrumentos de evaluación son el medio a través de los cuales se obtendrá la información relevante sobre el aprendizaje y constituyen el soporte físico que se emplea para recoger dicha información (Revista digital “Investigación y Educación”, 2006, p. 28). Mediante los instrumentos de evaluación, se obtuvo información sobre los avances de sus aprendizajes de los estudiantes.

3.5.1 Diario de campo. El diario de campo pedagógico es un instrumento que permite plasmar en el papel las experiencias, expectativas, necesidades logros y fracasos, con el fin de trascender en el campo educativo, a través de un proceso investigativo, que va desde lo que somos y pensamos en el interior, hasta lo que manifestamos en el exterior.

El diario de campo, además de ser una herramienta investigativa y reflexiva del maestro, hace que el acto de escribir de este trascienda y no se quede en ese solo acto, sino que se convierta en un proceso de significación y de construcción de conocimiento; también desarrolla la capacidad argumentativa y de contextualización, en la medida en que permite que el maestro despliegue todo aquello que siente en el papel, a través de textos que argumenten y sostengan cuál es su postura y sus pensamientos frente a lo que dice, vivencia y propone, relacionándolo y aplicándolo en el contexto en el que se desarrollan las actividades, además de permitirle al maestro encontrarse con su saber pedagógico desde su realidad educativa (Caro, 2017, p. 2).

Nos dice, que el diario de campo es un instrumento donde el docente escribirá sus experiencias, sus fortalezas y debilidades, colocando todo su proceso, experiencias vividas de los estudiantes, reflexionando sobre la práctica pedagógica.

Fundamentación. El diario de campo es el instrumento básico de la deconstrucción, en el que se registran las actividades de las prácticas en tiempo y cantidad suficientes para obtener una muestra representativa. La elaboración del diario deberá ser cuidadosa, huyendo de las meras reproducciones y descripciones, de las interminables listas de actividades realizadas en el ámbito escolar.

Objetivo. Registrar actividades de la práctica pedagógica

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

Administración. Es preciso escribirlo durante la práctica docente cuando el docente realiza la actividad pedagógica, después es imprescindible escribir todo lo que sucedió. Generalmente se realiza cuando termino la sesión significativa de aprendizaje.

3.5.2 Encuesta a padres de familia. Una encuesta está constituida por una serie de preguntas que están dirigidas a una porción representativa de una población, y tiene como finalidad averiguar estados de opinión, actitudes o comportamientos de las personas ante asuntos específicos.

La encuesta, en este sentido, es preparada por un investigador que determina cuáles son los métodos más pertinentes para otorgarle rigurosidad y confiabilidad, de modo que los datos obtenidos sean representativos de la población estudiada. Los resultados, por su parte, se extraen siguiendo procedimientos matemáticos de medición estadística. Es un instrumento que permite conocer las diversas opiniones de las personas sobre una actividad determinada. Durante el desarrollo se aplica para conocer si ha permitido el logro, teniendo rigurosidad y confiabilidad, logrando así que los datos sean viables.

Fundamentación. Mediante la encuesta se obtienen datos de interés sociológico interrogando a los miembros de un colectivo o de una población. No obstante, en el mundo de la educación, y dada la relación que existe entre los sistemas abiertos, no es posible evitar su utilización ligada a la evaluación diagnóstico, al análisis de necesidades y a la búsqueda y almacenamiento de información

Objetivos. Obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población de padres de familia.

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

Administración. Se brinda a los padres de familia del aula para su llenado y posterior validación de las respuestas dadas.

4. Plan de acción

4.1 Matriz de acción

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Cómo debo aplicar las estrategias del modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del Distrito de Trujillo, UGEL 03 La Libertad?	Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada, del 6to grado de primaria del centro educación básica especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03- Región la Libertad.	La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y de experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad	Elabora unidades de aprendizaje y sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia vivencial para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada	Revisar documentos de Gestión pedagógica del CEBE "Carlos A. Mannucci" Buscar información sobre estrategias de modelado y experiencia vivencial para mejora las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos Diseñar Unidades de aprendizajes con estrategias de modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos. Diseñar sesiones de aprendizaje Revisar bibliografía sobre modelado y experiencias vivenciales. Seleccionar estrategias de enseñanza para potenciar las habilidades de auto	Proyecto Educativo Institucional. Diseño curricular. Programación Curricular de Aula. Programación Curricular. Propuesta Pedagógica Alternativa Investigadora Libros Revistas Tesis DCN Programación Anual Unidad de Aprendizaje PPI Libros Tesis Ficha de resumen de estrategias para potenciar las habilidades de auto valimiento en la alimentación.	Del 08/05/2017 al 21/07/2017

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
				valimiento en la preparación de alimentos sencillos. Seleccionar materiales para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillo Elaborar materiales educativos de alimentación. Aplicar las sesiones con estrategias de modelado y experiencias vivenciales, cuando se realiza actividades para lograr habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos. Aplicar los procesos pedagógicos en las sesiones de aprendizaje.		

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza del modelado y de experiencias vivenciales, en las sesiones de aprendizaje, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.	La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar el desarrollo de las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad	Implementa las sesiones de aprendizaje con recursos materiales educativos.	Seleccionar materiales para desarrollar las habilidades de auto valimiento en la alimentación. Elaborar materiales educativos de alimentación.	Libros referenciales Página Web Materiales estructurados Materiales estructurados no	Del 08/05/2017 al 21/07/2017

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIONES	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad	La ejecución de sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci "del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad	Ejecuta sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.	Aplicar las sesiones con estrategias de análisis de tarea y experiencia directa cuando se realiza actividades para lograr habilidades de auto valimiento en la alimentación. Aplicar los procesos pedagógicos en las sesiones de aprendizaje.	Materiales y recursos didácticos Libros	Del 08/05/2017 al 21/07/2017

4.2 Matriz de evaluación

HIPÓTESIS 1: La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y de experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.			
ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Elabora unidades de aprendizaje y sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencia vivencial para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentación sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	Diseñar sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y experiencias vivenciales que mejora las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentación sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	La totalidad del diseño de las sesiones de aprendizaje desarrolla estrategias de habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	- Sesión de aprendizaje - Diario de Campo.
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 1	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Buscar información sobre estrategias de modelado y experiencia vivenciales para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	Investiga fuentes de información acerca de las estrategias de modelado y experiencias vivenciales.	- Fichas bibliográficas	
Seleccionar información sobre la teoría de estrategias de modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades de auto valimiento en los estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	Elaborar el sustento teórico de la propuesta pedagógica innovadora.	- Fichas bibliográficas - Propuesta Pedagógica Innovadora	
Diseñar Sesiones de Aprendizaje.	Elaborar sesiones de aprendizaje que incorporen las estrategias de modelado y experiencias vivenciales.	- Sesión de aprendizaje - Diario de Campo.	

HIPÓTESIS 2. La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar el desarrollo de las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial "Carlos A. Mannucci" del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.			
ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Elaboración de material y recursos en las estrategias de modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades de autovalimiento en la preparación de alimentos sencillos.	Elabora material y recursos para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes.	La totalidad de los materiales y recursos elaborados son utilizados en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.	- Fotos, imágenes del uso de materiales y recursos en las sesiones de aprendizaje
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 2	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Seleccionar materiales impresos y a utilizarse.	Selecciona materiales impresos y concreto que se usarán en las sesiones e aprendizaje	- Sesiones de aprendizaje - Diario de campo	
Elaborar material impreso y concreto para las sesiones de aprendizaje	Elabora material impreso y concreto de acuerdo a cada sesión de aprendizaje.	- Material impreso y concreto para cada sesión de aprendizaje - Fotos de la utilización de los materiales	
Organizar e implementar en el aula de cocina con materiales para mejorar habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes.	Organiza e implementa el aula de cocina con materiales para mejorar habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.	- Ambientación de la cocina.	

HIPÓTESIS 3: La ejecución de sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci “del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.			
ACCIÓN	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Aplicar estrategias en modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje.	Aplica estrategias modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje.	La totalidad de las sesiones de aprendizaje se han utilizado estrategias de modelado y experiencias vivenciales para el logro de habilidades de auto valimiento en la alimentación. La mayoría de estudiantes han mejorado las habilidades de auto valimiento.	- Sesión de aprendizaje - Diario de campo - Fotos de la aplicación de modelado y experiencias vivenciales.
ACTIVIDADES DE LA ACCIÓN 3	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACIÓN/INSTRUMENTOS	
Aplicar en las sesiones de aprendizaje estrategias de modelado y experiencias vivenciales.	Aplica estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje.	- Sesión de aprendizaje - Diario de campo	
Utilizar materiales impresos y concreto en las sesiones de aprendizaje	Utiliza material impreso y concreto teniendo en cuenta lo planificado en las sesiones de aprendizaje	- Sesión de aprendizaje - Diario de campo - Fotos del empleo de los materiales	
Redactar diarios de campos al finalizar la sesión de aprendizaje.	Redacta diarios de campos al finalizar la sesión de aprendizaje.	- Diario de campo	

5. Discusión de los resultados

5.1 Procesamiento y análisis de la información por instrumentos

5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
Estrategias de enseñanza	Modelado	DC (1) Después, un estudiante empezó la preparación del pan con mantequilla con mi ayuda y los demás estudiantes observaron.. DC (2) Después un estudiante con ayuda de la docente hará la preparación del pan con mantequilla y mermelada, partió el pan con el cuchillo les dije que tengan mucho cuidado con el cuchillo, luego echó la mantequilla y luego la mermelada al pan, luego DC (3) Luego enseñé la primera imagen de la secuencia de los pasos de la preparación del pan con queso y a la vez realizando la demostración de cada imagen, cortaba el pan con mucho cuidado y al vez enseñaba la imagen, luego corté el queso y lo unté en el pan. DC(4) Realicé el modelado de la preparación del pan con palta, siempre con apoyo visual, inicié con los siguientes pasos, ubicar los	El modelado se da mediante la observación, la imitación, siguiendo instrucciones o actuando conjuntamente con ellas. Bandura nos refiere que debemos enseñar nuevas conductas, a través del modelado el sujeto que realiza la observación de dicha conducta y la observación que determina el aprendizaje. En nuestra labor con los estudiantes con discapacidad la estrategia del modelado debe realizarse secuencialmente.	El modelado es una estrategia de enseñanza, por medio de la imitación y la observación mis estudiantes adquirieron independencia y autonomía en las diversas actividades realizadas por ellos. Mis sesiones de aprendizaje me permitieron que los estudiantes adquieran y mejoren sus habilidades de auto valimiento.	Concluimos que el empleo de la estrategia de enseñanza del “modelado”, facilita a mis estudiantes a mejorar, por medio de la atención, retención, reproducción, y motivación las habilidades de auto valimiento, para la preparación de alimentos sencillos, permitiendo su autonomía, en las diferentes contextos de su vida.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
		ingredientes y utensilios, lavar la palta, luego uso del cuchillo para cortar la palta en dos mitades, con la cuchara se saca la palta, se unta con el cuchillo al pan, esparciendo la palta en todo el pan. DC(5) Coloqué también en la mesa mayonesa, cucharas y platos, les diré que el pollo se va a sancochar en una olla. Ruth lavó la lechuga y Fátima lavó el apio. Hice la demostración de la preparación del pan con pollo, siempre apoyados de imágenes visuales, deshíche el pollo sancochado, le eché sal, corté en cuadritos el apio y agregué el pollo, también eché mayonesa, lo mezclé y luego coloqué un pedazo de lechuga al pan y la mezcla del pollo. DC(6) También utilice material concreto real o vivencial, mis estudiantes atentos en clase, que estuvieron ansiosos para que se prepare el refresco de naranja. Después les hice la demostración del refresco de naranja, paso por paso, primero corté la naranja, exprimí, luego agregué agua y al final dos cucharadas de azúcar y siempre enseñaba las imágenes en secuencia, explicando en voz alta.			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
	Experiencias vivenciales	DC(1) Cada estudiante lo hizo de acuerdo a sus posibilidades, al final llevaron sus utensilios, dejando limpia la cocina. Cada estudiante lo hizo, cortó el pan con el cuchillo, untó la mantequilla, luego los estudiantes parten en dos el pan y lo comen, al final de la actividad cada estudiante lava su material de uso. Mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación de pan con mantequilla, también a la limpieza de la cocina. DC(2) . Luego cada estudiante lo hizo, cortó el pan con el cuchillo, untó la mantequilla y luego la mermelada luego los estudiantes parten en dos el pan y lo comen, al final de la actividad cada estudiante lavó su material de uso. Mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación, también a la limpieza de la cocina. DC(3) Después cada estudiante lo realizaba, cortaba el pan con mucho cuidado y untaba el queso en todo el pan al que requería ayuda lo apoyaba , como en el caso de Sebastián, le ayudaba a cortar su pan y a untar el queso DC(4) Después cada estudiante prepara el pan con palta de acuerdo a sus posibilidades, Sebastián y Daniel necesitaron apoyo y supervisar a Ariana ya que se lo estaba comiendo la palta, le dije que tiene que esperar. Al final cada uno lavo sus utensilios DC(5)	Desarrollarán nuevas experiencias vivenciales, motivados por la actividad realizada, teniendo una actitud activa y un aprendizaje experimental, de esta manera experimentarán, irán reflexionando, descubriendo todo a su paso, teniendo una vida más activa en su diario caminar, sintiéndose valorados y útiles a la sociedad y consigo mismo” La experiencia como estrategia se denomina vivencial (Dewey, 1938, p. 73).	El Aprendizaje Vivencial nos proporciona una oportunidad extraordinaria de crear espacios para construir aprendizajes significativos desde la auto-exploración y experimentación. En la estrategia de la experiencia vivencial es importante porque los estudiantes van aprenden a través de sus sentidos, guiando su atención y extender el conocimiento de manera práctica.	Concluimos Las “experiencias vivenciales” sustentadas en las sesiones de aprendizajes, permitió mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad intelectual moderada.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDOS	CONCLUSIONES
		Los estudiantes hicieron el mismo procedimiento, guiándose de las imágenes secuenciales de la preparación lo hicieron de acuerdo a sus posibilidades DC(6) Cada estudiante lo hizo, cortó la naranja en dos mitades, sacó las pepas, exprimió el zumo de la naranja en el vaso, luego les entregué la jarra de agua para que se sirvieran en su vaso. Después me acerqué a cada estudiante para que echen dos cucharadas de azúcar (contando) en el vaso de naranja, luego todos los estudiantes toman sus respectivos refrescos y al final de la actividad cada estudiante lavó su material de uso.			

5.1.2 Análisis de la encuesta a los padres de familia

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIÓN
Estrategias de enseñanza	Modelado	ÍTEM 1 En el cuadro y gráfico se evidencia que el 100% de los padres de familia, afirman que sus hijos observan el modelo de la preparación de la limonada a través de una secuencia de pasos ÍTEM 2 El 90% de los padres de familia, afirman que sus hijos observan el modelo de la secuencia de pasos de la preparación de pan con mantequilla y mermelada. ÍTEM 3 El 100% de los padres de familia, afirman que sus hijos observan el modelo de la secuencia de la preparación de naranjada. ÍTEM 4 El 100% de los padres de familia afirman que sus hijos observan el modelo de la preparación de pan con queso. ÍTEM 5 El 100% de los padres de familia afirman que sus hijos observan la preparación de torrijas de huevos, siguiendo un modelo.	De los hallazgos encontrados en la encuesta aplicada sobre la estrategia de enseñanza MODELADO, se deduce que la gran parte de PP.FF observan la importancia de esta estrategia ya que los estudiantes visualizan las acciones para mejorar las habilidades de auto valimiento, conllevando a la mejora y desenvolvimiento de la autonomía de ellos mismos, en el ámbito familiar y social. Los padres de familia confirman la importancia de que sus hijos realicen con autonomía las labores vivenciales, siendo beneficioso para sus hijos, valiéndose por sí mismo y así lograr su independencia, en el ámbito familiar y social.	A partir de los hallazgos encontrados, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos del sexto grado lograron desarrollar habilidades de auto valimiento a través de la estrategia del modelado en la preparación de alimentos como: limonada, preparación de sándwiches, refrescos y mejoraron notablemente en su autonomía.
	Experiencias vivenciales	ÍTEM 6 El 80% de los padres de familia afirman que sus hijos preparan torrijas de verdura con una secuencia de pasos. ÍTEM 7 En el cuadro y gráfico se evidencia que el 100% de los padres de familia afirman que sus hijos preparan su limonada con autonomía.		

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIÓN
		ÍTEM 8 EL 100% de los padres de familia, afirman que sus hijos preparan torrijas de atún, con ayuda de imágenes. ÍTEM 9 En el cuadro y gráfico se evidencia que el 80% de los padres de familia, afirman que sus hijos preparan alimentos sencillos (arroz chaufa) con ayuda de imágenes. ÍTEM 10 En el cuadro y gráfico se evidencia que el 80% de los padres de familia, afirman que sus hijos preparan salpicón de pollo, siguiendo un modelo y el 20% por ciento todavía no lo hace		

5.2 Triangulación

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	INVESTIGADOR	OBSERVADOR	PADRES DE FAMILIA	COINCIDENCIAS DESACUERDOS	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Modelado	El empleo de la estrategia de enseñanza del MODELADO, facilita a mis estudiantes a mejorar, por medio de la observación a y a desarrollar habilidades de autovalimiento en la preparación de alimentos sencillos , para la vida diaria, permitiendo su autonomía , en las diferentes contextos de su vida .	Concluimos que el empleo de la estrategia del modelado como estrategia de enseñanza, permitió en la participante mejorar su práctica pedagógica, brindando una respuesta educativa pertinente a los estudiantes, logrando en cada uno de ellos desarrollar la observación en las habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos y en las diversas actividades dela vida diaria.	La gran mayoría de PP.FF afirman que al aplicar estrategia de enseñanza del modelado, se observa el desenvolvimiento eficaz de sus hijos, ya que al observar las acciones realizadas en las diferentes actividades, como:, preparación de sándwiches, preparación de refrescos, alimentos sencillos. Sus hijos mejoraron notablemente en su autonomía.	El PP.FF, el observador, coincidimos que al aplicar la estrategia de enseñanza del modelado facilitó en su autonomía, valiéndose por sí mismo y desempeñándose como tal en su entorno familiar y social.	La estrategia de enseñanza del modelado , permitió que mis estudiantes mejoren sus habilidades de auto valimiento, teniendo como logro su autonomía y la observación permanente en cada actividad, desarrollándose en el ámbito familiar y social.
	Experiencias vivenciales	Al aplicar la estrategia de enseñanza a través de las experiencias vivenciales, permitió que los estudiantes, puedan seguir secuencias de imágenes, logrando realizarlas y mejorar su vida diaria, con autonomía.	Concluimos que la participante a través de la estrategia de enseñanza de la experiencia vivencial ha logrado cambiar el aprendizaje de las vocales por actividades más funcionales que les sirven a los estudiantes en su vida diaria.	Los PP.FF consideran que la aplicación de la experiencia vivencial en sus hijos, facilitó el desenvolvimiento, en las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos como: preparación de sándwiches, preparación de refrescos, etc. Sus hijos mejoraron notablemente en su autonomía.	El PP.FF, el observador, coincidimos, que al aplicar la estrategia de enseñanza de la EXPERIENCIA VIVENCIAL, hubo mejora en sus habilidades de auto valimiento, desempeñándose con, autonomía, en su entorno familiar y social	Las experiencias vivenciales sustentadas en las sesiones de aprendizajes, mejoró en las habilidades de auto valimiento y en los pasos a seguir, secuencialmente en sus diferentes habilidades de auto nomía.

6. Difusión de resultados

6.1 Matriz de difusión

6.1.1 Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y después

6.1.1.1 Análisis comparativo de la aplicación de las sesiones de aprendizaje

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Planificación	Antes planificaba las sesiones de aprendizaje de manera inadecuada, no consideraba todos los procesos pedagógicos, ni las características ni las necesidades educativas de los estudiantes. Asimismo, la selección de estrategias de enseñanza no era apropiada para los estudiantes con discapacidad intelectual moderada. Finalmente planificaba las sesiones de aprendizaje sin tener en cuenta un sustento teórico que ayude abordar mejor mi propuesta pedagógica innovadora y así permita una mejor respuesta en los estudiantes.	Ahora planifico las sesiones de aprendizaje considerando los procesos pedagógicos. Asimismo, se tiene en cuenta las características y necesidades de los estudiantes. También se utiliza estrategias del modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades de auto valimiento en la alimentación en los estudiantes. Finalmente se tiene en cuenta el sustento teórico.	La planificación de una sesión de aprendizaje debe tener los procesos del modelado y experiencias vivenciales que permitirá la adquisición de aprendizajes significativos y funcionales.

6.1.1.2 Análisis de la implementación de recursos y materiales

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación de los materiales y recursos	Antes la implementación de materiales y recursos en las sesiones de aprendizajes eran inadecuadas porque no se tomaba en cuenta las características y estilos de aprendizaje de los estudiantes, trabajando de manera homogénea, solo consideraba imágenes sin ningún tipo de adaptación para los demás estudiantes. Asimismo, no relacionaba de manera adecuada las estrategias de enseñanza de modelado y experiencias vivenciales con las actividades desarrolladas.	Ahora la implementación de materiales y recursos usados en las sesiones de aprendizaje es adecuada porque se tiene en cuenta la discapacidad del estudiante, despertando su interés, según los procesos de la estrategia de enseñanza modelado y experiencias vivenciales. Asimismo, se considera los materiales y recursos según características de los estudiantes como imágenes, material concreto y ambientes reales.	La implementación de los materiales y recursos en las sesiones de aprendizaje deben responder a las características y necesidades de los estudiantes la cual debe estar relacionada con la estrategia de enseñanza de modelado y experiencias vivenciales para garantizar aprendizajes significativos y funcionales para su vida diaria en los diferentes contextos que se desenvuelve e interactúa.

6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica

CAMPOS DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Ejecución	Antes el desarrollo de las sesiones de aprendizaje obviaba algunos de los procesos pedagógicos, asimismo, las imágenes utilizadas no eran tal reales para los estudiantes. No promovía el desarrollo de habilidades porque las estrategias no tenían un sustento teórico que permitan una mejor adquisición de los aprendizajes.	Ahora las sesiones de aprendizaje son desarrolladas teniendo en cuenta los procesos pedagógicos. Las estrategias de enseñanza del modelado y experiencias vivenciales se desarrollan con sus procesos permitiendo el mejoramiento de habilidades de auto valimiento en la alimentación, garantizando el aprendizaje significativo y funcional para su vida diaria. En el modelado se da mediante una secuencia de pasos, con apoyo visual y con material concreto para los estudiantes con discapacidad intelectual moderada. Las experiencias vivenciales se desarrolla a través de sus fases, ejecutando, mediante experiencias recientes con actitud activa del estudiante, con apoyo de material concreto para su máxima exploración y se utiliza ambientes como la cocina de la institución, el área de alimentación en el aula.	La ejecución de la estrategia del modelado y experiencias vivenciales en el desarrollo de las sesiones de aprendizaje permitirá la mejora de las habilidades de auto valimiento en la alimentación de los estudiantes.

Lecciones Aprendidas

- Reflexionando sobre la práctica pedagógica, se pudo determinar las debilidades y fortalezas de la ejecución de las sesiones, logrando así mejorar al desempeño en la práctica pedagógica.
- Diseñando las sesiones de aprendizajes, con todos sus procesos pedagógicos. Esta claridad en cada proceso ha conllevado a un orden en la clase y mejor entendimiento.
- La aplicación de estrategias de enseñanza como el modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, conllevó a los estudiantes a seguir una secuencia de pasos, mejorando sus habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.
- La implementación de materiales concretos y funcionales de acuerdo a las necesidades de cada estudiante, lograron su mejor desempeño en las actividades programadas.

Conclusiones

- La práctica pedagógica ha mejorado a partir de las debilidades vistas en los diarios de campo, logrando mejor desempeño en la práctica pedagógica.
- La ejecución de las sesiones de aprendizaje, con sus procesos pedagógicos y sus estrategias de enseñanza, como el modelado y experiencias vivenciales, mejoró sus habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos.
- La implementación de material concreto funcional, imágenes, utensilios, etc. ayudó a su comprensión y desenvolvimiento en sus habilidades de auto valimiento.
- La planificación de las estrategias del modelado y experiencias vivenciales permiten que los estudiantes con discapacidad intelectual moderada desarrollen actividades de auto valimiento.

Referencias

- Beltrán, J. (2003). *Estrategias de aprendizaje*, pag, 32
- Bandura y Kolb (1984, citado en Alonso, et al., 1997) *Estilos de aprendizaje* (p.47)
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado
- Calderón V.Rosa ; mayo 23, 2017 “Discapacidad intelectual (DI): Todo lo que necesitas saber para comprenderla”
- Campos, Y. (2000). *Estrategia de enseñanza y aprendizaje*.pg.26
- Cormier y Cormier (1994). *El Modelado: Definición, factores clave y ámbitos de aplicación en psicoterapia*,p.20
- Dewey. J. (1938) *El aprendizaje experiencial modelo convencional*.
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial*. pág. 3
- Dewey, J. (1989): *El constructivismo*
- Jeffery (1973), *Modelado pasos experiencias vivenciales*
- Kolb, D. (1995). *El aprendizaje experiencial*, p. 30
- Kraft y Sakofts (1988) *aprendizaje por la acción y la reflexión*.
- La Asociación Americana de discapacidades intelectuales y del desarrollo (AAIDD, antes AAMR) recoge en su 11ª edición (2010) la siguiente definición de *discapacidad intelectual*.
- Luckasson y Cols. (2002) *Discapacidad intelectual*. página 31 de la edición española.
- Mackernan (2008) *El diario de campo*.
- Rutter, Le Couter & Lord (2011) *Reviere: trastorno del espectro autista*.

Apéndice

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

1. Nombre de la sesión : “Preparación de pan con mantequilla ”
2. Propósito de la sesión : Que los estudiantes aprendan a cortar el pan y unten con mantequilla.
3. Fecha de ejecución : 06-10-16
4. Duración : 09:00 - 10:00 am
5. Áreas : Personal social, matemática y comunicación
6. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada. Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? luego dentro de la cocina, colocaré sobre la mesa: panes y mantequilla, les preguntaré ¿Qué es? ¿Hicieron esta preparación en casa? ¿Qué prepararemos?, prepararemos pan con mantequilla.(motivación)		Pan Mantequilla
Desarrollo: Colocaré en el centro de la mesa, cuchillos, pan, mantequilla y los panes estará en una cesta, Preguntaré ¿Cuántos panes hay? ¿De qué color es la mantequilla? ¿De qué tamaño es? les explicaré y daré precauciones del cuidado del cuchillo, comenzarán a trabajar. Un estudiante empezará la preparación con mi ayuda y los demás estudiantes observarán Luego cada estudiante cortará el pan con el cuchillo en dos mitades, untará mantequilla en el pan lo hará, supervisados y a la vez apoyados por la docente. Cada estudiante lo hará de acuerdo a sus posibilidades. Al final lavarán sus utensilios, dejando limpia la cocina.	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Cuchillo. Pan Mantequilla Cesta
Cierre: Los estudiantes observarán y pintarán en hojas gráficas, los materiales de cocina y también panes y mantequilla. Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ACTIVIDADES DE ORDEN Y ASEO. SALIDA.		Hojas gráficas Colores

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Milenka	Ariana	Fátima	Ruth	Daniel	Sebastián	Jorgeo	Carlos	José
Personal social	Lavan sus utensilios, con apoyo físico.		B		A	B	B			
	Lavan sus utensilios utilizados, independientemente	A	B	A				A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con apoyo físico.	A		A	A	B	B	A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con apoyo verbal		B							
Matemática	Untan el pan con el cuchillo, con apoyo físico.	A		A	A	B	B	A	A	A
	Untan el pan con el cuchillo, teniendo cuidado.									
	Cuentan los utensilios y panes, con ayuda de la docente.	A	B	A	A	B	B	A	A	A
	Cuentan los utensilios y los panes, en forma ordenada.		B			B				
Comunicación	Identifica algunos colores de cada insumo.	A		A	A			A	A	A
	- Identifica los colores de los insumos presentados.									
	Vocaliza algunas palabras de los utensilios y los insumos utilizados en la cocina.		B			B	B			
	Vocaliza las palabras de los utensilios y los insumos utilizados en la cocina.	A		A	A			A	A	A
	-Aprende palabras nuevas y su significado	A		A	B			B	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO 01

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Arrascue Aliaga
FECHA : 6 de octubre del 2016
HORA DE INICIO : 9:00 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6to de primaria
ESTUDIANTES ASISTENTES : 8 (H) 5 (M) 4
DISCAPACIDAD : Síndrome de Down y TEA.
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : Preparación de pan con mantequilla.

DESCRIPCIÓN:

Inicié mi sesión realizando las actividades permanentes de calendario y asistencia

Luego nos dirigimos al ambiente de cocina y puse sobre la mesa los panes, mantequilla, les pregunté ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? Mis estudiantes participaron y a la vez les corregía en la vocalización de las palabras, repitiendo lo que decían, los estudiantes que tenían poco lenguaje como Sebastián y Jorge señalaban los ingredientes respectivos.

Me doy cuenta que todos los estudiantes estaban motivados y respondían a las preguntas que formulaba, hago participar a todos mis estudiantes sin distinción alguno

Seguidamente repartí los materiales a cada estudiante: pan, mantequilla, cuchillos o cuchara y, y les pregunté a cada uno ¿De qué color es ¿Cuántos panes hay? ¿De qué color es la mantequilla? Haciéndoles probar para que puedan identificar los sabores.

También utilicé material concreto, mis estudiantes atentos en clase, que estuvieron ansiosos para que se prepare el pan con mantequilla.

Después, un estudiante empezó la preparación del pan con mantequilla con mi ayuda y los demás estudiantes observaron. Luego cada estudiante lo hizo, supervisados y a la vez apoyados por la docente.

Cada estudiante lo hizo, cortó el pan en dos con el cuchillo, untó la mantequilla en el pan y lo comen, al final de la actividad cada estudiante lava su material de uso. Mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación de pan con mantequilla, también a la limpieza de la cocina, Finalmente a cada estudiante le iba preguntando que es lo que habían realizado, también pintaron en hojas gráficas, los materiales de cocina y mantequilla, de esta manera se evaluó a los estudiantes. Me doy cuenta de que la forma de evaluación que realicé fue práctica.

Me doy cuenta que mis estudiantes trabajaron responsablemente y respondieron a las preguntas de metacognición de acuerdo a sus posibilidades.

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real

Mis estudiantes participaron emocionados.

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para seguir su mejor desenvolvimiento.

LEYENDA



Modelado



Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

- 1. Nombre de la sesión:** “Preparación un rico pan con mantequilla y mermelada”
- 2. Propósito de la sesión:** Los estudiantes corten el pan y aprendan a untar la mantequilla y mermelada con el cuchillo, teniendo mucho cuidado.
- 3. Fecha de ejecución:** 10-12-16
- 4. Duración:** 09:00-10:00 am
- 5. Áreas:** Personal social, matemática y comunicación
- 6. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada. Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? luego dentro de la cocina, colocaré sobre la mesa Y les mostraré: panes, mantequilla y mermelada, les preguntaré ¿Qué es? ¿Qué prepararemos?(motivación)		Pan Mantequilla Mermelada
Desarrollo: Colocaré en el centro de la mesa, cuchillos, pan, mantequilla y mermelada, los panes estará en una cesta, Preguntaré ¿Cuántos panes hay? ¿De qué color es la mantequilla? La mermelada es dulce o salado? ¿De qué tamaño es? les explicaré y daré precauciones del cuidado del cuchillo, comenzarán a trabajar. Un estudiante empezará la preparación con mi ayuda y los demás estudiantes observarán. Luego cada estudiante lo hará, cortara el pan en dos mitades, primero untará mantequilla al pan con el cuchillo, luego echara la mermelada con la cuchara, supervisados y a la vez apoyados por la docente, cada estudiante lo hará de acuerdo a sus posibilidades. Al final lavarán sus utensilios, dejando limpia la cocina.	Sebastián y Daniel, tendrán ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Cuchara. Cuchillo Mantequilla Mermelada
Cierre: Los estudiantes observarán y pintarán en hojas gráficas, los materiales de cocina y también panes, mantequilla y mermelada. Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ACTIVIDADES DE ORDEN Y ASEO. SALIDA.		Hojas gráficas

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Milenka	Ariana	Fátima	Ruth	Daniel	Sebastián	José	Carlos	Jorge
Personal social	Lavan sus utensilios, con apoyo físico.		B		A	B	B			
	Lavan sus utensilios utilizados, independientemente	A	B	A				A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con apoyo físico	A		A	A	B	B	A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con apoyo verbal.		B							
Matemática	Untan el pan con, mantequilla y mermelada con el cuchillo, con apoyo físico	A		A	A	B	B	A	A	A
	Untan el pan con mantequilla y mermelada con apoyo verbal									
	Cuentan los utensilios y panes, con ayuda de la docente.		B			B	B			
	Cuentan los utensilios y panes, señalando con su mano	A	B	A	A	B	B	A	A	A
Comunicación	Identifica algunos colores de cada insumo mostrados.	A		A	A			A	A	A
	Identifica los sabores de cada insumo mostrados.									
	Identifica los sabores de los insumos probados, con ayuda de la docente.									
	Identifica los sabores de los insumos probados.									
Comunicación	Vocaliza algunas palabras de los utensilios e insumos utilizados en la cocina.		B			B	B			
	Vocaliza los nombres de los utensilios y los insumos utilizados en la cocina.	A		A	A			A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 02

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA : 10 de diciembre del 2016
HORA DE INICIO : 9:00 am
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel
AULA : 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD : Preparación de sanguhes
NOMBRE DE LA SESIÓN : Preparación pan con mantequilla y mermelada
ÁREAS : Personal social, comunicación

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión realizando las actividades permanentes de calendario y asistencia. Luego nos dirigimos al ambiente de cocina y puse sobre la mesa los panes, mantequilla y mermelada, les pregunté ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? mis estudiantes participaron y a la vez les corregía en la vocalización de las palabras, repitiendo lo que decían, los estudiantes que tenían poco lenguaje como Sebastián y Jorge señalaban los ingredientes respectivos.

Me doy cuenta que todos los estudiantes estaban motivados y respondían a las preguntas que formulaba, hago participar a todos mis estudiantes sin distinción alguno.

Seguidamente repartí los materiales a cada estudiante: pan, mantequilla, mermelada, cuchillos o cuchara y, y les pregunté a cada uno ¿De qué color es? ¿Cuántos panes hay? Carlos, Fátima, José, respondieron a las interrogantes, en cambio Jorge me enseñó en sus manos la cantidad de los panes y del color dijo la primera sílaba y última sílaba ¿la mermelada es dulce o es ácida? Haciéndoles probar para que puedan identificar los sabores.

Los estudiantes estaban atentos en clase, estuvieron ansiosos para que se prepare el pan con mantequilla y mermelada.

Después un estudiante con ayuda de la docente hará la preparación del pan con mantequilla y mermelada, partió el pan con el cuchillo, untó mantequilla al pan, luego agregó mermelada con una cuchara, les dije que tengan mucho cuidado con el cuchillo cada estudiante lo hizo, cortó el pan con el cuchillo, untó la mantequilla y luego la mermelada luego los estudiantes parten en dos el pan y lo comen, al final de la actividad cada estudiante lavó su material de uso. Mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación, también a la limpieza de la cocina,

Finalmente pintaron en imágenes los ingredientes de la preparación y les iba preguntando a cada estudiante que identifiquen cada imagen, evaluándose de esta manera a los estudiantes. Me doy cuenta de que la forma de evaluación que realicé fue práctica ya que mostré imágenes observadas.

Me doy cuenta que mis estudiantes trabajaron responsablemente y respondieron a las preguntas de metacognición de acuerdo a sus posibilidades.

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material real.

Mis estudiantes participaron emocionados.

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para seguir su mejor desenvolvimiento.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de pan con queso”
2. **Propósito de la sesión** : Corten el pan y la palta con cuidado y unten el queso.
3. **Fecha de ejecución** : 24-05-17
4. **Duración** : 11:45-12:30
5. **Áreas** : Personal social, comunicación y arte
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? luego dentro de la cocina, iré sacando de una canasta con tapa con los ingredientes: pan, queso, cuchillo, cuchara y les preguntaré ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? ¿Qué sándwich conocen? les brindaré el propósito del día: Que las y los estudiantes aprendan a preparar pan con queso.		Imágenes C. verbal Material vivencial
Desarrollo: Se colocará sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren. Les mostraré el cuchillo y les refiero que es para sacar el queso, les mencionaré que utilizaremos el cuchillo y untaremos al pan. (atención) Se realizará el modelado de la preparación del pan con queso, siempre con apoyo visual, iniciando con los siguientes pasos, ubicar los ingredientes y utensilios, uso del cuchillo para cortar el pan, untar el queso y esparciendo el queso en todo el pan. (observación) luego les preguntaré, mostrándole dos imágenes una con pan y dentro de ello un ají y otra con pan con queso ¿Qué utilizamos para preparar el pan con queso? (retención) Después se invita a cada estudiante a preparar el pan con queso, de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos estudiantes cortarán con el cuchillo, otros sacarán el queso y otros untarán con el cuchillo y otros lo sacarán con la cuchara el queso (reproducción) Luego de realizar la preparación, paso por paso, los estudiantes reconocerán al mostrarles imágenes de estudiantes que están en casa solos, con caras de hambre, ¿esperando a su mamá y les pregunto tendrán hambre? Por lo tanto cada vez que tengan hambre podrán prepararse pan con queso. (motivación)	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Pan Queso Cuchillo servilleta
Cierre: Los estudiantes observarán en la pizarra, papelotes, donde estarán imágenes reales de los ingredientes de pan con queso, cada estudiante lo hará por sí solo. (ejecución) Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? Se le entregará al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa. Se les entregará a los estudiantes hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado de pan con queso. (retención) la evaluación se realizará permanente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes.		Hojas gráficas, Colores

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		José	Fátima	Milenka	Ariana	Daniel	Sebastián	Carlos	Ruth	Jorge
Personal social	Lavan sus utensilios, con poco apoyo físico.	A	A	A	A	B	A			
	Lavan sus utensilios utilizados, independientemente.	-	-	-	-	-	-	A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con poco apoyo físico.	A	A	A	B	B	B	-	-	-
	Cortan el pan con el cuchillo, de acuerdo a las indicaciones de docente	-	-	-	-	-	-	A	A	A
	Untan el pan con queso con la cuchara.	-	-	-	B	B	-	-	-	-
	Untan con cuchillo el pan con queso	A	A	A	-	-	B	A	A	A
Matemática	Cuentan los utensilios de cocina e insumos, de acuerdo a sus posibilidades.	-	--	-	A	B	B	-	-	-
	Cuentan los utensilios de cocina e insumos.	A	A	B	-	-	-	A	A	A
Comunicación	Ordenan los pasos de la preparación del pan con queso, con apoyo de la docente	-	-	-	B	B	B	-	-	-
	Ordenan con imágenes visuales, los pasos de la preparación del pan con queso.	A	A	A	-	-	-	A	A	A
	Conocen las funciones de cada utensilio utilizado.	B	A	B	-	-	-	A	B	B

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 03

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA : 24 de mayo 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel
AULA : 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD : Preparación de sándwich
NOMBRE DE LA SESIÓN : Preparemos pan queso
ÁREAS : Personal social, comunicación, matemática

DESCRIPCIÓN

INICIO

Empecé mi sesión haciendo las actividades permanentes, de calendario y asistencia. Luego les dije que se formarían en fila para salir y nos dirigimos ordenadamente al ambiente de cocina, les pregunté ¿Cómo se llama este lugar?, les pregunté ¿Qué estoy haciendo? la mayoría de mis estudiantes me respondieron, los que tienen lenguaje, los demás señalaron la cocina en imágenes. Luego coloqué en la mesa los panes, queso, cuchillo y panera, luego les mencioné el propósito de la sesión.

DESARROLLO

Seguidamente les pregunté ¿Qué es? ¿Cuántos panes hay? mis estudiantes respondieron a mis preguntas. Observo que hago participar a mis estudiantes, luego enseñé la primera imagen de la secuencia de los pasos de la preparación del pan con queso y a la vez realizando la demostración de cada imagen y la palta con mucho cuidado y al vez enseñaba la imagen, luego corté el queso y lo unté en el pan.

Mis estudiantes atendieron la clase. Me doy cuenta que estuvieron atentos a la explicación, porque utilicé material oportuno real y experiencia vivencial.

Después cada estudiante lo realizaba, cortaba el pan con mucho cuidado y untaba el queso en todo el pan al que requería ayuda lo apoyaba, como en el caso de Sebastián, le ayudaba a cortar su pan y a untar el queso.

Todos lo hicieron bien de acuerdo a sus posibilidades, al concluir, lavaron sus utensilios con mucho cuidado, siempre supervisando, regresamos al aula, me doy cuenta que mis estudiantes participaron.

SALIDA

Les di hojas gráficas diferenciadas, a un grupo les di para que pinten los materiales utilizados e identifiquen, a otro grupo la secuencia de los pasos de la preparación y les iba preguntando para reforzar sus aprendizajes, de esta manera se evaluó, considero que mis fichas (hojas gráficas) fueron adecuadas, según sus posibilidades de mis estudiantes, observo que ellos trabajan responsablemente, al concluir les pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Cómo lo hicimos?

¿Les gusto el trabajo de hoy?, se retroalimentó a través de las tarjetas gráficas el preparado del sándwich de queso

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Mis estudiantes participaron emocionados, sin embargo, creo que aun me encuentro en proceso de aplicar las estrategias del modelado y experiencias vivenciales, ya que debo respetar todos los procesos de dichas estrategias.

INTERVENCIÓN

Seguir aplicando las estrategias del modelado y experiencias vivenciales en las actividades de cocina, para su mejor desenvolvimiento

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de pan con palta”
2. **Propósito de la sesión** : Corten el pan y la palta con cuidado y unten la palta en el pan, utilizando el cuchillo o cuchara.
3. **Fecha de ejecución** : 15-06-2017
4. **Duración** : 9:00
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Luego de las actividades permanentes les invitaré a los estudiantes a formar y nos dirigiremos al ambiente de cocina en forma ordenada, seguidamente les preguntaré: ¿Dónde estamos? ¿Cómo se llama este lugar? ¿Quién sabe qué haremos aquí?, luego dentro de la cocina, iré sacando de una cesta los ingredientes: pan, palta, cuchillo, cuchara y les preguntaré ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? ¿Qué sándwich conocen?, brindándoles los ingredientes para que lo observen y exploren, luego les digo el propósito de la sesión; aquí prepararemos pan con palta.		Cesta Pan Palta Cuchillo Cuchara
Desarrollo: Se coloca sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren. Luego les pregunto ¿De qué color es la palta?, les muestro el cuchillo y les refiero que es para cortar la palta, les menciono que utilizaremos la cuchara para sacar la palta y con el cuchillo untaremos al pan (atención) Se realiza el modelado de la preparación del pan con palta, siempre con apoyo visual, iniciando con los siguientes pasos, ubicar los ingredientes y utensilios, lavar la palta, luego uso del cuchillo para cortar la palta en dos mitades, con la cuchara se saca la palta, se unta con el cuchillo al pan, esparciendo la palta en todo el pan (observación) luego les pregunto mostrándole dos imágenes una con pan y dentro de ello un limón y otra con pan con palta ¿Qué utilizamos para preparar el pan con palta? (retención) (retención) Después se invita a cada estudiante a preparar el pan con palta de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos lavarán las paltas, otros cortarán con el cuchillo, otros sacarán la palta con la cuchara y otros untarán con el cuchillo la palta. (reproducción) ¿Luego de realizar la preparación los estudiantes reconocen al mostrarles imágenes de estudiantes que están en el recreo y sin lonchera, con caras de tristeza y les pregunto tendrán hambre? Por lo tanto, cada vez que tengan hambre pueden prepararse pan con palta. (motivación)	Sebastián tendrá ayuda físico y verbal permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Pan Palta Cuchillo Cuchara servilleta
Cierre: Los estudiantes observarán en la pizarra, papelotes, donde estarán imágenes reales de los ingredientes de pan con palta, cada estudiante lo hará por sí solos. (ejecución) Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? Se le entregará al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa. Se les entregará a los estudiantes hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado de pan con palta. la evaluación se realizará permanente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes.		Imágenes visuales. Colores

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		José	Ruth	Fátima	Milenk	Daniel	Sebastián	Ariana	Carlos	Jorge	Mathías
Personal social	Lavan sus utensilios, con poco apoyo físico.	A				B	B	B			A
	Lavan sus utensilios utilizados, independientemente.	A	A	A	A				A	A	A
	Cortan el pan con el cuchillo básico con poco apoyo físico.		A	A		B	B	B			
	Cortan el pan con el cuchillo, de acuerdo a las indicaciones de docente.				A				A	A	
	Cortan la palta con el cuchillo básico con poco apoyo físico.	A	A	A	A	B	B	B	A	A	A
	Cortan la palta con el cuchillo en dos mitades.	A	A	A					A	A	
	Sacan la palta con la cuchara, con apoyo.				A	B	B	B	A	A	A
Matemática	Sacan la palta con la cuchara.										
	Untan el pan con palta con la cuchara, supervisados	A									
	Untan el pan con palta con la cuchara.		A	A	A	B	B	B	A	A	A
	Cuentan los utensilios de cocina e insumos, de acuerdo a sus posibilidades.					B	B	A			
	Cuentan los utensilios de cocina e insumos.	A	B	A	A				A	A	A
Comunicación	Reconoce algunos nombres de los materiales mostrados.					A	B	A			
	Identifica nombres de los materiales mostrados.	A	A	A	A				A	A	A
	Vocalizan las palabras de acuerdo a sus posibilidades.					A	B	A			
	Vocalizan las palabras de los utensilios e insumos.	A	A	A	A				A	A	A
	Ordenan los pasos de la preparación del pan con palta, con apoyo de la docente.					B	B	B			
	Ordenan los pasos de la preparación del pan con palta.	A	A	A	A				A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973) Procesos básicos implicados en el modelado
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO 04

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA : 15 de junio 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel
AULA : 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD : Preparación de diferentes sándwiches
NOMBRE DE LA SESIÓN : Preparación de pan con palta
:

DESCRIPCIÓN

Nos dirigimos al ambiente de cocina, les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? Ruth y Fátima respondieron a viva voz "cocina" no muy claro pero se entendía, coloqué la cesta en la mesa y poco a poco sacaba: pan, palta, cuchillo, cuchara y les pregunté ¿Qué es? Carlos muy contento dijo palta, se come con el pan, saboreando sin haber probado y Jorge refirió con sus manos dos panes, se refería que su mamá le da dos panes. Luego pregunté, ¿qué sándwich conocen? Reformulé la pregunta y les dije que más echan al pan, para que lo coman rico, me respondieron: mantequilla, mermelada, aceituna. Excepto Sebastián que no tiene mucho lenguaje y Daniel que lo dice pausado y a la vez corregía su vocalización de los estudiantes. Les dije que prepararemos pan con palta. Carlos dijo "mm que rico".

Coloqué sobre la mesa los ingredientes y utensilios, lo manipularon, observaron, olían Les pregunté ¿De qué color es la palta? la mayoría de los estudiantes respondieron, menos Sebastián estudiante con TEA, me acerqué a él, le di la palta para que lo manipule y lo huela y le dije que la palta es de color verde. Luego mostré el cuchillo y les refiero que es para cortar la palta, pero que tenemos que tener cuidado, para no cortarnos, les dije que la cuchara es para sacar la palta y el cuchillo para untar el pan.

Realicé el modelado de la preparación del pan con palta, siempre con apoyo visual, inicié con los siguientes pasos, ubicar los ingredientes y utensilios, lavar la palta, luego uso del cuchillo para cortar la palta en dos mitades, con la cuchara se saca la palta, se unta con el cuchillo al pan, esparciendo la palta en todo el pan.

Luego les pregunté mostrado dos imágenes una con pan y dentro de ello un limón y otra con pan con palta ¿Qué utilizamos para preparar el pan con palta? Me respondieron la palta, el limón no. Hicieron gestos de asombro.

Después cada estudiante prepara el pan con palta de acuerdo a sus posibilidades, Sebastián y Daniel necesitaron apoyo y supervisar a Ariana ya que se lo estaba comiendo la palta, le dije que tiene que esperar. Al final cada uno lavo sus utensilios.

¿Luego les mostré imágenes de estudiantes que están en el recreo y sin lonchera, con caras de tristeza y les pregunto tendrán hambre? Por lo tanto, cada vez que tengan con hambre pueden prepararse pan con palta.

Observan en la pizarra papelotes donde hay imágenes reales de los ingredientes y la preparación, les pregunté a cada estudiante, cual es el primer paso para preparar el pan con palta. Carlos, Fátima, Ruth, Mathias, José y Jorge señaló la tarjeta indicada.

Les entregué a los estudiantes imágenes visuales donde tendrán ordenar los pasos del preparado de pan con palta.

La evaluación se realizará permanente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes. Al final les pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? le entregaré al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa.

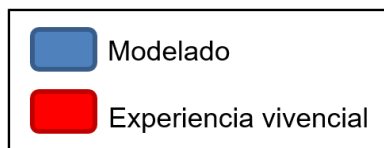
REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real y mis estudiantes participaron emocionados.

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para seguir su mejor desenvolvimiento y autonomía

LEYENDA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

1. **Nombre de la sesión** : “Preparamos pan con pollo para compartir con los compañeros”
2. **Propósito de la sesión** : Los estudiantes deshilachan el pollo, con las manos.
3. **Fecha de ejecución** : 20 - 08-2017
4. **Duración** : 11:45-12:30
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, al llegar les preguntaré ¿Dónde estamos? ¿Cómo se llama este lugar? ¿Qué hay en la cocina?, luego dentro de la cocina, colocaré sobre la mesa, la panera de panes y al otro extremo pollo sancochado, les preguntaré a los estudiantes ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? ¿En casa que echamos al pan? ¿Ayudan a su mamá a preparar sándwich? Y si tienen hambre, ¿qué van a preparar?, seguidamente les diré el propósito del día: Que las y los estudiantes participen del preparado de pan con pollo.		Panes Pollo sancochado
Desarrollo: Colocaré también en la mesa mayonesa, cucharas y platos, les diré que el pollo se va a sancochar en una olla. Un estudiante lavará la lechuga y otro lavará el apio. Haré la demostración de la preparación del pan con pollo, siempre apoyados de imágenes visuales, sacaré en trozos, luego deshilacharé finamente el pollo sancochado, le echaré sal, cortaré en cuadritos el apio y lo agregaré al tazón del pollo, también la mayonesa, lo mezclaré y luego colocaré un pedazo de lechuga al pan y la mezcla del pollo. (atención) (observación) Luego les pediré a los estudiantes que preparen su pan con pollo y les muestro una lata con trozos de atún y les pregunto ¿he preparado pan con atún o pan con pollo? (retención) Los estudiantes prepararán u pan con pollo imitando el mismo procedimiento, guiándose de las imágenes secuenciales de la preparación y hablando lo que están haciendo de acuerdo a sus posibilidades. (reproducción) Comerán su pan con pollo.	Sebastián y Daniel tendrán apoyo físico y verbal permanente para realizar las actividades encomendadas.	Panes Pollo sancochado lechuga Mayonesa Apio Cuchara Cuchillo. Platos
Cierre: Los estudiantes ordenarán secuencia por pasos de la preparación del pan con pollo, lo prepararán individualmente. (ejecución) Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ¿Les gusto la actividad del día? ACTIVIDADES DE ORDEN / ASEO Y SALIDA		Imágenes

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Fátima	José	Ruth	Milenka	Ariana	Daniel	Sebastián	Carlos	Mathías	Jorge
Personal social	Lavan sus utensilios, con poco apoyo físico.	A	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Lavan sus utensilios e insumos, en el lavatorio.										
	Cortan el pan con el cuchillo básico con poco apoyo físico.										
	Cortan el pan con el cuchillo, en dos mitades	A	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Deshilachan el pollo con sus manos de acuerdo a sus posibilidades.					B	B	B			
Matemática	Deshilachan el pollo con sus manos de acuerdo a las indicaciones.	A	A	A	A	B			A	A	A
	Echan el pollo deshilachado al pan, con apoyo físico						B	B			
	Echan el pollo deshilachado al pan.	A	A	A	A				A	A	A
	Cuentan los utensilios de cocina e insumos, de acuerdo a sus posibilidades.					B	B	B			
	Cuentan los utensilios de cocina e insumos utilizados.	A	A	B	B				A	A	A
Comunicación	Reconoce algunos nombres de los materiales mostrados.					A	A	B	A	A	B
	Reconoce los nombres de los materiales mostrados.										
	Vocalizan algunas palabras de los utensilios e insumos utilizados.	A	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Vocalizan las palabras de los utensilios e insumos utilizados.										
	Ordenan los pasos de la preparación del pan con pollo, con imágenes visuales, con apoyo de la docente.	A	A	A	A	B	B	B			
Comunicación	Ordenan los pasos de la preparación del pan con pollo, con imágenes visuales.								A	A	A
		A	A	A	A						

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 05

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 20 de agosto del 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) 4(M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: Preparación de sándwich
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparemos pan con pollo
ÁREAS	: Personal social, comunicación, matemática

DESCRIPCIÓN

Inicio:

Nos dirigimos al ambiente de cocina en forma ordenada, les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? todos dijeron cocina, luego dentro de la cocina, coloqué sobre la mesa, la panera de panes y al otro extremo pollo sancochado, les pregunté a los estudiantes ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? ¿En casa que echamos al pan? Me contestaron que al pan le echan aceituna, atún, mantequilla y huevo. ¿Ayudan a su mamá a preparar sándwich? si tienen hambre, que van a preparar?, diré que prepararemos pan con pollo y les mencionare el propósito del día que es la preparación del pan con pollo.

Desarrollo:

- Coloqué también en la mesa mayonesa, cucharas y platos, les diré que el pollo se va a sancochar en una olla.

Ruth lavó la lechuga y Fátima lavó el apio.

Hice la demostración de la preparación del pan con pollo, siempre apoyados de imágenes visuales, saqué por trozos el pollo, luego comencé a deshilar el pollo sancochado finamente, le eché sal, corté en cuadritos el apio y agregué el pollo, también eché mayonesa, lo mezclé y luego coloqué un pedazo de lechuga al pan y la mezcla del pollo, los estudiantes estaban muy atentos.

Los estudiantes hicieron el mismo procedimiento, guiándose de las imágenes secuenciales de la preparación, con sus manos sacaron trozos de pollo, para luego deshilar finamente con sus dedos (como pinzas) el pollo, echaron sal, cortaron el apio en cuadraditos y agregaron el pollo deshilado mezclando con mayonesa al gusto, colocaron en el pan un pedazo de lechuga y finalmente la mezcla del pollo, lo hicieron de acuerdo a sus posibilidades, seguidamente limpiaron y ordenaron el ambiente de cocina.

Entusiasmados comieron su pan con pollo, pidieron repetición.

Cierre:

Los estudiantes ordenaron secuencialmente los pasos, de la preparación de pan con pollo, con imágenes visuales

Al final les pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ¿Dónde trabajamos?

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real

Mis estudiantes participaron emocionados

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para mejorar sus habilidades de auto valimiento en actividades de cocina.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de refresco de naranja”
2. **Propósito de la sesión** : Los estudiantes cortan las naranjas y lo exprimen
3. **Fecha de ejecución** : 12-09-17
4. **Duración** : 09:00 - 10:00 am
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada y al llegar. Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? ¿Qué hay en la cocina? ¿Ustedes tienen en su casa un ambiente de cocina? ¿Qué se hace en la cocina?, seguidamente, colocaré sobre la mesa los ingredientes: naranjas, azúcar y agua, les preguntaré a los estudiantes ¿Qué son? ¿Qué prepararemos con estos ingredientes? ¿Cuántos ingredientes hay? ¿Contamos?, brindándoles los ingredientes para que lo observen, exploren y realicen el conteo, luego les mencionaré el propósito del día: Que las y los estudiantes aprendan a preparar jugo de naranja		Naranja. Azúcar. Agua.
Desarrollo: Repartiré a cada estudiante los materiales: vaso, cuchara y cuchillo, para luego darles los ingredientes: naranja, azúcar y agua, los ingredientes estarán en la mesa. Preguntaré ¿Cuántas naranjas hay? ¿De qué color es? ¿De qué tamaño es? ¿El azúcar es dulce o ácido? igualmente preguntaré por la naranja, les explicaré el cuidado del cuchillo. Haré la demostración del refresco de naranja con ayuda de imágenes reales, (<i>atención</i>) colocando en la pizarra los ingredientes y la preparación del refresco de naranja, primero cortaré la naranja en dos mitades, cogeré una mitad de naranja y con la mano dominante presionaré la naranja en el exprimidor, realizando movimientos circulares echaré mitad de agua al vaso, exprimiré la naranja, agregaré dos cucharadas de azúcar y finalmente lo mezclaré. (<i>observación</i>) Luego les mostraré un limón y les preguntaré el jugo de naranja lo estamos preparando con naranjas o con limones (<i>retención</i>) Cada estudiante lo hará, de acuerdo a la secuencia de pasos, apoyados de imágenes visuales. (<i>reproducción</i>) (<i>ejecución</i>) Tomarán su refresco de naranja y se les informará que cada vez que tengan sed se pueden preparar su jugo de naranja. (<i>motivación</i>) Al final lavarán sus utensilios, dejando limpia la cocina.	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Vaso. Cuchara. Cuchillo. Jarra. Azucarero. Naranja Agua. Exprimidor
Cierre: Los estudiantes ordenarán los pasos del refresco de naranja por medio de imágenes secuenciales. Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ¿Les gusto el trabajo de hoy? ACTIVIDADES DE ORDEN Y ASEO. SALIDA.		Imágenes

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Fátima	Ruth	Milenka	josé	Daniel	Sebastián	Ariana	Carlos	Jorge
Personal social	Lavan sus utensilios, según el modelo con poco apoyo físico.			A	A	A	A	A	A	
	Lavan los utensilios utilizados, según el modelo.		A							A
	Cortan las naranjas con el cuchillo, con poco apoyo físico.	A		A	A	B		B	A	
	Cortan las naranjas con el cuchillo, de acuerdo a sus posibilidades.		A				B			A
	Exprimen las naranjas en el exprimidor de acuerdo a sus posibilidades.	A		A	A	B	A	A	A	A
	Exprimen las naranjas en el exprimidor, por imitación.	A	A							A
	Mezclan el jugo de naranja con el agua y echan azúcar, supervisados	A		A	A	A	A	A	A	
	Mezclan el jugo de naranja con el agua y echan azúcar.	A								
Lavan sus utensilios después de utilizarlos, con apoyo de la docente de acuerdo a sus posibilidades.	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
Lavan sus utensilios después de utilizarlos, con supervisión.										
Matemática	Cuentan los utensilios de cocina y los insumos utilizados, de acuerdo a sus posibilidades.					B	B	B		
	Cuentan los utensilios de cocina y los insumos utilizados.	A	A	A	A	B		A	A	A
	Identifica algunos los colores de los insumos a preparar.	A	A	A	A	B	B	A	A	A
	Identifica los colores de los insumos a preparar.									
	Corta la naranja en dos mitades y lo exprimen en el vaso, con apoyo físico							A	A	A
	Cortan la naranja en dos mitades con apoyo físico y lo exprime en el vaso.	A	A	A	A	B	B			
	Echa mitad de agua al vaso, supervisados.	A	A	A	A		B	A	A	A
	Echan mitad de agua al vaso con apoyo del adulto.									
Agregan dos cucharadas de azúcar a la naranjada, supervisados.	A	A	A	A	B	B		A	A	
Agregan dos cucharadas de azúcar a la naranjada.										
Comunicación	Nombran los ingredientes del refresco de naranja, de acuerdo a sus posibilidades.					A	B	A		
	Nombran los ingredientes del refresco de naranja.	A	A	A	A				A	A
	Aprende palabras nuevas y su significado.	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Ordenan los pasos de la preparación del refresco de naranja, con imágenes visuales, con apoyo.					B		B		
	Ordenan los pasos de la preparación del refresco de naranja, con imágenes visuales.	A	A	A	A				A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO INVESTIGATIVO N° 06

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA : 12 de setiembre 2017
HORA DE INICIO : 9:00 am
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel
AULA : 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD : Preparación de refrescos
NOMBRE DE LA SESIÓN : Preparación de refresco de naranja
ÁREAS :

DESCRIPCIÓN

Inicié mi sesión realizando las actividades permanentes de calendario y asistencia. Luego nos dirigimos al ambiente de cocina y puse sobre la mesa los ingredientes ya lavados como el agua, limones y azúcar, les pregunté ¿Qué es? ¿Qué prepararemos? mis estudiantes participaron y a la vez les corregía en la vocalización de las palabras, repitiendo lo que decían, los estudiantes que tenían poco lenguaje como Sebastián y Jorge señalaban los ingredientes respectivos. Me doy cuenta que todos los estudiantes estaban motivados y respondían a las preguntas que formulaba, hago participar a todos mis estudiantes sin distinción alguno. Seguidamente les repartí los materiales a cada estudiante: vaso, naranjas, cuchara, cuchillo y el azúcar, y les pregunté a cada uno ¿De qué color es? ¿Cuántas naranjas hay? ¿La naranja es dulce o es ácido? Haciéndoles probar para que puedan identificar los sabores, apoyando a responder a Jorge. También utilice material concreto real o vivencial, mis estudiantes atentos en clase, que estuvieron ansiosos para que se prepare el refresco de naranja. Después les **hice la demostración del refresco de naranja, paso por paso, primero corté la naranja, primero corté la naranja en dos mitades, cogí una mitad de naranja y con la mano dominante presioné la naranja en el exprimidor, realicé movimientos circulares, eché mitad de agua al vaso, exprimí la naranja, agregué dos cucharadas de azúcar y finalmente lo mezclé, siempre enseñé las imágenes en secuencia, explicando en voz alta, cada estudiante lo hizo, cortó la naranja en dos mitades, sacó las pepas, exprimió en el exprimidor el zumo de la naranja en el vaso, luego les entregué la jarra de agua para que se sirvieran en su vaso. Después me acerqué a cada estudiante para que echen dos cucharadas de azúcar (contando) en el vaso de naranja, luego todos los estudiantes toman sus respectivos refrescos y al final de la actividad cada estudiante lavó su material de uso.** Mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación del refresco de naranja también lavaron los utensilios utilizados, sin embargo al momento de la práctica, les tuve que recordar los pasos mencionados para que sigan recordando. Finalmente a cada estudiante le iba preguntando mientras observaron imágenes en la pizarra, evaluándose de esta manera a los estudiantes. Me doy cuenta de que la forma de evaluación que realicé fue práctica ya que mostré imágenes observadas. Me doy cuenta que mis estudiantes trabajaron responsablemente y respondieron a las preguntas de metacognición de acuerdo a sus posibilidades.

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real
Mis estudiantes participaron emocionados

INTERVENCIÓN

Seguir con las actividades vivenciales, para mejorar sus habilidades de autovaloramiento.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de una rica limonada”
2. **Propósito de la sesión** : Reconocer los insumos y realizar la actividad de la preparación de la limonada
3. **Fecha de ejecución** : 18 de octubre del 2017
4. **Duración** : 9:00
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Les muestro una imagen de limones les pregunto ¿Qué será? ¿Lo han probado? ¿Es dulce? ¿es acido? ¿Mamá lo usa en casa? ¿Se puede preparar un refresco con limones? ¿Que refresco conocen? ¿Saben preparar una limonada? ¿Pueden preparar una limonada con aceitunas? Se les muestra las aceitunas. ¿Les gustaría preparar la limonada? entonces iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? Les brindo el propósito del día: aquí prepararemos la limonada.	Coloca los apoyos sean verbales, fisicos, visules etc	Limones. Azúcar. Agua
Desarrollo: Se coloca sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren. Les pregunto ¿qué color es el limón? ¿Qué sabor tiene el azúcar? ¿Es dulce? Haciéndoles probar para que puedan identificar los sabores. Muestro el cuchillo y les refiero que es para cortar el limón, así como el uso del exprimidor de limones, les menciono que utilizaremos la cuchara para remover el azúcar y la jarra para colocar el agua (atención) Se realiza el modelado de la preparación de la limonada con apoyo visual, iniciando con los siguientes pasos ubicar los ingredientes y utensilios, lavar los limones, luego uso del cuchillo para cortar los limones, exprime los limones, echa el agua al vaso, echa el azúcar y remueve con la cuchara, (observación) luego les pregunto mostrándole dos imágenes una con los limones y otra con aceitunas que utilizamos para preparar la limonada (retención) Después se invita a cada estudiante a preparar la limonada de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos lavaran los limones, otros cortaran con el cuchillo, otros exprimen, echan el azúcar, el agua a la jarra y otros remueven el azúcar (reproducción) (ejecución) ¿Luego de realizar la preparación los estudiantes reconocen al mostrarles imágenes de niños realizando juegos deportivos y les pregunto estarán con sed? Pueden tomar limonada. Por lo tanto cada vez que estén con sed pueden prepararse limonada para beber. (motivación)	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Vaso. Cuchara. Cuchillo. Jarra. Azucarero. Limón. Agua
Cierre: Los estudiantes observarán en la pizarra, papelotes, donde estarán dibujados imágenes de los ingredientes de la limonada, cada estudiante lo hará por sí solo. Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? Se le entrega al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa. La evaluación se realizará permanente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes.		Imágenes

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Ruth	José	Fátima	Milenka	Mathias	Daniel	Sebastián	Carlos	Ariana	Jorge
Personal social	Lavan sus utensilios, con poco apoyo físico.						B	B		A	
	Lavan los utensilios después de utilizarlos.										
	Cortan los limones con el cuchillo, por imitación con poco apoyo físico.	A	A	A	A	A			A	B	A
	Cortan los limones con el cuchillo, por imitación.						B	B			
	Exprimen los limones con el exprimidor, de acuerdo a sus posibilidades.	A	A	A	A	A					A
	Exprimen los limones con la mano, de acuerdo al modelo.	A	A	A	A	A	B	B	A	A	
	Mezclan el jugo de limón con el agua y echan azúcar, con ayuda	A	A	A	A	A	B	B	A	A	
	Mezclan el jugo de limón con el agua y echan azúcar.										A
Matemática	Lavan sus utensilios después de utilizarlos, con apoyo de la docente.	A	A	A	A	A	B	B	A	B	A
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos.								A	A	A
	Cuentan los utensilios de cocina y los insumos a preparar la limonada, de acuerdo a sus posibilidades.						B	B		A	
	Cuentan los utensilios de cocina y los insumos utilizados.	A	A	A	A	A			A		A
	Corta el limón en dos mitades con apoyo físico.										
	Cortan el limón en dos mitades y lo exprime en el vaso.	A	A	A	A	A	B	B	A	B	
	Identifica algunos colores de los insumos a preparar.										A
	Identifica los colores de los insumos a preparar.	A	A	A	A	A	B	B	A	A	A
Comunicación	Ordenan los pasos de la preparación de la limonada, con imágenes visuales, con apoyo de la docente.						B	B		B	
	Ordenan los pasos en forma secuencial de la preparación de la limonada, con imágenes visuales.	A	A	A	A	A			A		A
	Aprende palabras nuevas y su significado.	A	A	A	A	A	A	B	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 07

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 18 de octubre 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: Prepararemos una rica limonada
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparación de refresco
ÁREAS	: Personal social, Comunicación, Matemática

DESCRIPCIÓN

INICIO: Inicié la sesión mostrando una imagen de limones, cuando les mostraba la imagen, Carlos y los demás estudiantes dijeron en voz alta son limones luego les pregunté ¿Los han probado? Ruth, Carlos, José, Fátima, Milenka dijeron que sí Es dulce? ¿ es acido? Carlos dijo es ácido, ¿Mamá lo usa en casa? Carlos dijo que sí, que echaban a la sopa y Jorge que tiene poco lenguaje con sus manos realizaba como estuviera exprimiendo limones. Luego les pregunté; ¿Se puede preparar un refresco con limones? Respondieron la mayoría que sí. ¿Qué refresco conocen? Carlos respondió, limonada, maracuyá, Saben preparar una limonada? Jorge con su cabeza dijo que sí, los demás estudiantes en voz alta dijeron que sí, seguidamente pregunté Pueden preparar una limonada con aceitunas? Carlos se reía, la aceituna se come con el pan refirió, Les gustaría preparar la limonada? Dijeron que sí, entonces nos dirigimos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? respondieron "cocina" Les dije: que prepararemos una rica limonada.

DESARROLLO: Coloco sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen y exploren. Luego les pregunté ¿Qué color es el limón? la mayoría de estudiantes respondieron que era verde, ¿Qué sabor tiene el azúcar? ¿Es dulce o ácido? Probaron todos los estudiantes Fátima respondió primero, dijo dulce, luego Carlos quería probar más y contestó lo mismo, también les hice probar el limón y la mayoría hizo mueca por el ácido Seguidamente les mostré el cuchillo y les dije que es para cortar el limón, igual también con el uso del exprimidor de limones, les menciono que utilizaremos la cuchara para remover el azúcar y la jarra para colocar el agua.(atención)

Realicé el modelado de la preparación de la limonada iniciando su atención, con apoyo visual, iniciando con los ingredientes y utensilios, lavar los limones, luego usé el cuchillo para cortar el limón, exprimí un limón, eché el agua al vaso, eché el azúcar y removí con la cuchara, luego pregunté mostrando dos imágenes, una con los limones y otra con aceitunas, les pregunté ¿ Qué utilicé para preparar la limonada, los estudiantes respondieron limón, pero Jorge como no tiene mucho lenguaje balbuceó y señaló los limones.

Después cada estudiante a preparó la limonada de acuerdo a los pasos, en forma secuencial, Sebastián y Daniel necesitaron ayuda para la preparación de la limonada.

Luego que realizaron la preparación de la limonada, mostré imágenes de niños realizando juegos deportivos y les pregunté, ¿estarán con sed? Pueden tomar limonada. Por lo tanto, cada vez que estén con sed tienen que prepararse limonada.

SALIDA: Finalmente mis estudiantes estuvieron atentos a la explicación y colaborando en todo momento a la preparación de la limonada, también a la limpieza de la cocina, sin embargo, al momento de la práctica, les tuve que recordar los pasos mencionados para que sigan recordando, Finalmente a cada estudiante le iba preguntando mientras observaron dibujos en papelote pegados en la pizarra (dibujados), evaluándose de esta manera a los estudiantes. Me doy cuenta de que la forma de evaluación que realicé fue práctica ya que mostré imágenes observadas. Me doy cuenta que mis estudiantes trabajaron responsablemente y respondieron a las preguntas de metacognición de acuerdo a sus posibilidades.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Mis estudiantes participaron emocionados, utilicé material concreto, pero les falta practicar más, como Daniel se le es difícil exprimir el limón y cortar.

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para su mejor desenvolvimiento, utilizando con más frecuencia imágenes reales, para aquellos estudiantes que lo requiere.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de ensalada de fruta”
2. **Propósito de la sesión** : Identificar las frutas, cortar
3. **Fecha de ejecución** : 24-11-17
4. **Duración** : 09:00 - 10:00 am
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada. Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? Luego les mostraré en forma de sorpresa un taper grande transparente lleno de diversas frutas, lo colocaré sobre la mesa y poco a poca iré abriendo el taper, sacando uno por uno, ¿les preguntaré que será? Poco por poco iré sacando todas las frutas, naranja, papaya, plátano, piña, manzana, uvas y melón, les preguntaré a los estudiantes ¿Qué es? Me dirán los nombres de todas las frutas ¿Qué prepararemos? Les diré que prepararemos una rica ensalada de frutas.		naranja Papaya. Plátano Piña Manzana Uvas melón
Desarrollo: Se organizarán y lavarán las frutas de acuerdo a los grupos organizados. Un estudiante repartirá las tablas de picar a cada estudiante luego preguntare ¿Cuántas frutas hay? ¿De qué color es? ¿De qué tamaño son? ¿Las frutas serán dulces o ácidas? Luego haré la demostración de la preparación de la ensalada de frutas, con ayuda de imágenes visuales, pegadas en la pizarra, de acuerdo a la secuencia se irán pegando, primero pelaré, cortaré las frutas por trozos como: naranja, papaya, plátano, piña, manzana, uvas y revolveré con una cuchara todos los ingredientes y al final agregaré yogurt (observación) (atención) Seguidamente les preguntare la ensalada de fruta la prepararemos con leche o con yogurt (retención) Cada estudiante picará diversas frutas lo hará de acuerdo a sus posibilidades y guiados de imágenes, el que requiera ayuda se le apoyará, luego lo envolverán y servirán en platos pequeños, cada estudiante echará su yogurt. (reproducción) (ejecución) Al final lavarán sus utensilios, dejando limpia la cocina. A continuación les mencionaré que en casa también podemos preparar ensalada de frutas con las frutas que mama compra en el mercado. (motivación)	Sebastián y Daniel, tendrán ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Frutas variadas Yogurt Platos Cucharas Tazón Cuchara Cuchillo Tablas de picar
Cierre: Ordenarán en secuencia de imágenes los pasos de la preparación de la ensalada de frutas Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? ¿Les gusto el trabajo de hoy? ACTIVIDADES DE ORDEN Y ASEO. SALIDA.		Imágenes

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Milenka	Fátima	Ruth	Ariana	Daniel	Sebastián	José	Carlos	Jorge
Personal social	Lavan las diversas frutas, con poco apoyo físico.				A	B	B			
	Lavan las diversas frutas, según el modelo.	A	A	A				A	A	A
	Cortan las diversas frutas, con el cuchillo, con poco apoyo físico.									
	Cortan las diversas frutas, con el cuchillo				B	B	B			
	Mezclan todas las frutas cortadas en el tazón, utilizando la cuchara, con ayuda de la docente.	A	A	A				A	A	A
	Mezclan todas las frutas cortadas en el tazón, utilizando la cuchara.	A	A	A	B	B	B	A	A	A
Matemática	Agregan yogurt a la ensalada de frutas.									
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos, con guía de la docente	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Cuentan las diversas frutas, de acuerdo a sus posibilidades.				A	A	B			
	Cuentan las diversas frutas, con apoyo de material concreto.									
	Identifica los colores de las diversas frutas, de acuerdo a sus posibilidades.	A	A	A				A	A	A
Comunicación	Identifica los colores de las diversas frutas de la ensalada.	A	A	A	A	B	B	A	A	A
	Ordenan los pasos de la preparación de la ensalada de frutas, con imágenes visuales, con apoyo de la docente.				B	B	B			
	Ordenan los pasos de la preparación de la ensalada de frutas, con imágenes visual	A	A	A				A	A	A
	Aprende palabras nuevas y su significado.									
		A	A	A	A	A	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 08

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 24 de noviembre 2017
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: Preparación de alimentos sencillos
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparemos ensalada de frutas
ÁREAS	: Personal social, Comunicación, Matemática

DESCRIPCIÓN

INICIO

Nos dirigimos al ambiente de cocina en forma ordenada y llegando les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? me respondieron cocina, excepto Daniel que estaba distraído observando a otros estudiantes que hacían ejercicios y los llamaba, lo coloqué adelante y nuevamente le pregunté, respondiéndome. Luego dentro de la cocina les mostré en forma de sorpresa un taper grande transparente lleno de diversas frutas, lo coloqué sobre la mesa y poco a poco iba abriendo el taper, saqué uno por uno y les pregunté, que será? poco a poco mostré las frutas, naranja, papaya, plátano, piña, manzana, uvas y melón, les pregunté a los estudiantes ¿Qué es? me dijeron todos los nombres de la frutas, menos melón, Jorge y Sebastián señalaron las frutas, luego les pregunté ¿Qué prepararemos? me contestaron "hartas frutas", les dije prepararemos ensalada de frutas.

Desarrollo:

Se organizaron y lavaron las frutas de acuerdo a los grupos que se organizó, José repartió las tablas de picar a cada estudiante, luego pregunté ¿Cuántas frutas hay? comenzaron a contar señalando con la mano las frutas ¿De qué color es? Unos que oros dijeron los colores ¿De qué tamaño son? iba mostrando cada fruta y preguntando, Carlos, Fátima, José, Jorge, Ruth, Milenka, dijeron los tamaños, luego seguí preguntando: ¿Las frutas serán dulces o ácidas? Probaron cada uno las diversas frutas, todos respondieron excepto Sebastián que no tiene lenguaje, pero pronuncia algunas sílabas. Luego hice la demostración de la preparación de la ensalada de frutas, con ayuda de imágenes visuales, que pegué en la pizarra, coloqué la tabla de picar e la mesa, primero lave las frutas, luego los pelé, corté las frutas por trozos como: naranja, papaya, plátano, piña, manzana, uvas y mezclé con una cuchara todos los ingredientes y al final agregué el yogurt.

Cada estudiante pico diversas frutas y lo hizo de acuerdo a sus posibilidades, guiados de imágenes a Sebastián tuve que supervisarlo porque comía algunas frutas, luego lo mezclaron y cada uno se iba sirviendo, agregando yogurt.

Al final lavaron sus utensilios, dejando limpia la cocina.

Cierre:

Los estudiantes ordenaron en secuencia los pasos de la preparación de la ensalada de frutas

Al final se pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió?

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real

Mis estudiantes participaron emocionados

INTERVENCIÓN

Seguir con las actividades vivenciales, para mejorar sus habilidades de autovalimiento.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de cachangas tostaditas”
2. **Propósito de la sesión** : Que las y los estudiantes aprendan amasar la harina y freír.
3. **Fecha de ejecución** : 02-10-2018
4. **Duración** : 8:15 – 8:45
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? ¿A que hemos venido aquí? ¿Qué prepararemos hoy?, luego colocaré sobre la mesa una bolsa grande e iré sacando despacio los ingredientes: harina, aceite, huevo, sal y agua y les preguntaré ¿Qué es? ¿Qué prepararemos con estos ingredientes? ¿Les gusta la cachangas? Hoy prepararemos “unas ricas cachangas tostaditas.”		Imágenes C. verbal Material vivencial
Desarrollo: Se colocará sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren y manipulen. Les preguntaré ¿Qué es? Preguntando así por cada insumo mostrado, les digo que de la harina prepararemos cachangas, echaremos agua, huevo, sal y luego lo freímos.(atención) Se realiza el modelado de la preparación de las cachangas, siempre con apoyo visual, imágenes reales, iniciando con los siguientes pasos, ubicar los ingredientes y utensilios, en un tazón se agrega tres tazas de harina, una taza de agua, huevos, sal y luego se amasa con las manos, hasta que este compacto, luego se hace pequeñas bolitas y se hace reposar por 10 minutos y luego se va extendiendo hasta que queden delgadas, finalmente se coloca la sartén con aceite en la estufa y se le coloca la cachanga para que se fría. (observación) Luego les muestro las imágenes de los pasos de la preparación de la cachanga y les preguntaré ¿Cuál es el primer paso para preparar la cachanga? ¿Qué ingredientes se va utilizar? (retención) Después invité a cada estudiante a preparar la cachanga de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos amasarán la harina, otros harán las bolitas, los demás extenderán la masa y finalmente el otro grupo supervisado por la docente, freirá la cachanga. (reproducción) (ejecución) ¿Luego de realizar la preparación, los estudiantes reconocerán las imágenes de niños que están mirando cuando están friendo cachanga y otros niños están viendo televisión Qué harían ustedes? Por eso tienen que ayudar a mamá a cocinar y prepararse “unas ricas cachangas”(b) (motivación)	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Harina Agua Sal Aceite Sartén
Cierre: Los estudiantes ordenarán la secuencia, paso por paso de la preparación de la cachanga. (con imágenes en carteles) , Se les entregará hojas gráficas para que pinten los ingredientes y peguen recortes . Al final se les preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué me servirá?		Hojas gráficas, Colores

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADO	ESTUDIANTES								
		José	Ruth	Milenka	Ariana	Daniel	Sebastián	Carlos	Fátima	Jorge
Personal social	Amasan con la mano la harina, con todos los ingredientes, supervisados por la docente.	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Amasan con la mano la harina, con todos los ingredientes. Fríen las cachangas, supervisados por la docente.	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Lavan sus utensilios, después de utilizarlos, con ayuda de la docente	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Lavan sus utensilios, después de utilizarlos	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Comunicación	Ordenan los pasos de la preparación de la cachanga, con imágenes visuales, con apoyo de la docente.				A	A	B			
	Ordenan los pasos de la preparación de la cachanga, con imágenes visuales.	A	A	A				A	A	A
	Vocalizan las palabras de los utensilios e insumos utilizados.	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Matemática	Cuentas las bolitas de las cachangas, realizadas a manos, con supervisión de la docente.				A	A	B			
	Cuentas las bolitas de las cachangas, realizadas a manos, Cuentan los insumos y utensilios a utilizar, de acuerdo a sus posibilidades.	A	A	A	A	A	B	A	A	A
	Cuentan los insumos y utensilios a utilizar	A	A	A				A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 09

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 02 de octubre del 2018
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: Preparación de alimentos sencillos
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparemos cachangas
ÁREAS	: Personal social, Comunicación, Matemática.

DESCRIPCIÓN

Inicio

Nos dirigimos ordenadamente al ambiente de cocina, Les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? todos respondieron "cocina" algunos estudiantes no lo dijeron muy claro pero lo intentaron, luego dentro de la cocina, coloqué sobre la mesa una bolsa grande e iré sacando despacio los ingredientes: harina, aceite, huevo, sal y agua y les preguntaré ¿Qué es? ¿Les gusta la cachangas? Les dije que prepararemos cachangas tostaditas.

Desarrollo:

Coloqué sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren y manipulen. Les pregunté ¿Qué es? Preguntando así por cada insumo mostrado, les dije que de la harina prepararemos cachangas, echaremos agua, huevo, sal, y con las manos lo extendemos, hasta que queden grandes, luego lo freímos.

Realizo el modelado de la preparación de las cachangas, siempre con apoyo visual, imágenes reales, iniciando con los siguientes pasos, ubicar los ingredientes y utensilios, en un tazón se agrega tres tazas de harina, una taza de agua, huevos, sal y luego se amasa con las manos, hasta que este compacto, luego se hace pequeñas bolitas y se hace reposar por 10 minutos y luego se va extendiendo hasta que queden delgadas, finalmente se coloca la sartén con aceite bien caliente en la estufa y se le coloca la cachanga para que se fría. Los estudiantes estuvieron atentos y querían comenzar ya el procedimiento, tuve que supervisar a Sebastián porque lo metía a su boca la masa.

Luego les mostré las imágenes de los pasos de la preparación de la cachanga y les pregunté ¿Cuál es el primer paso para preparar la cachanga? ¿Qué ingredientes se va utilizar?

Después cada estudiante a preparar la cachanga de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar.

Algunos amasaron la harina, otros harán las bolitas, los demás extenderán la masa y finalmente el otro grupo supervisado por la docente, freirá la cachanga.

¿Luego de realizar la preparación, los estudiantes reconocieron las imágenes de niños que están mirando cuando están friendo cachanga y otros niños están viendo televisión Qué harían ustedes? Por eso tienen que ayudar a mamá a cocinar y prepararse "unas ricas cachangas.

Cierre

Los estudiantes ordenaron las secuencias de la preparación de las cachangas, paso por paso. (con imágenes en carteles también los nombres de los ingredientes)

Se les entregará hojas gráficas para que pinten y peguen los ingredientes para la preparación de las cachangas.

Al final se les preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué me servirá?

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Mis estudiantes participaron emocionados, utilicé material concreto, pero les falta practicar más, como Sebastián se le es difícil amasar la masa.

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para su mejor desenvolvimiento, utilizando con más frecuencia imágenes reales, para aquellos estudiantes que lo requiere.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación torrijas de atún”
2. **Propósito de la sesión** : Que los estudiantes logren autonomía en la preparación de alimentos sencillos que le sirvan para la vida diaria.
3. **Fecha de ejecución** : 17-10-18
4. **Duración** : 9.00
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? luego dentro de la cocina, ¿Qué haremos aquí en la cocina? colocaré sobre la mesa los ingredientes: huevos, cebolla de china, tomate, cebolla de cabeza, atún y aceite, les preguntaré ¿Qué es? ¿El aceite es para tomar o para freír? ¿Qué fríen en la sartén? Hoy prepararemos “torrijas de atún”, seguidamente les ofreceré el propósito del día: que las y los estudiantes aprendan a preparar alimentos sencillos como tortillas de atún.		Imágenes C. verbal Material vivencial
Desarrollo: Se coloca sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, manipulen, lo puedan oler. Les digo que señalen la cebolla, el tomate, los huevos y el atún, identificando así los insumos. También que tiene que pelar la cebolla y muestro el cuchillo y les refiero que es para cortar el tomate, y les menciono que tenemos que agregar el atún y el huevo batido, al final la mayonesa. (atención) Se realiza el modelado de la preparación de torrijas de atún, siempre con apoyo visual, imágenes grandes, iniciando con los siguientes pasos ubicar los ingredientes y utensilios, lavar las cebollas los tomates, luego uso del cuchillo para poder picar, como: cebolla, tomates, se agrega el huevo batido y se fríe. (observación) luego les pregunto mostrándole imágenes sobre los pasos de la torreja de atún y les pregunto que prepararán en su casa cuando tengan hambre (retención) Después se invita a cada estudiante a preparar torreja de atún de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos lavarán las cebollas ,otro grupo lavarán los tomates, otros picarán , otros mezclarán el contenido, y los demás freirán las torrijas (reproducción) (ejecución) Luego de realizar la preparación los estudiantes reconocen al mostrarles imágenes de diferentes platillos de comida y les pregunto ¿Les gusta? Ustedes pueden preparar en casa , cuando tengan hambre y así ayudan a su mamá en casa (motivación)	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Imágenes Utensilios de cocina. Platos , cucharas Servilleta Ingredientes: cebolla, tomate, atún, huevos y sal
Cierre: Se les entregará hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado. El otro grupo pintará. Al final se les preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué me servirá? ¿les gusto el trabajo de hoy? ¿Qué ingredientes utilizaron?		Hojas gráficas, Colores

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		José	Ruth	Milenka	Ariana	Daniel	Sebastián	Carlos	Mathías	Jorge	Fátima
Personal social	Lavan las diversas verduras, según el modelo, con poco apoyo físico.				A	A	A				
	Lavan las diversas verduras, según el modelo.	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Pican las diversas verduras, con el cuchillo, con poco apoyo físico.										
	Pican las diversas verduras, con el cuchillo	A	A	A				A	A	A	A
	Mezclan todas las verduras cortadas en el tazón, incluyendo el atún, utilizando la cuchara, con apoyo.				A	A	A				
	Mezclan todas las verduras cortadas en el tazón, incluyendo el atún, utilizando la cuchara.	A	A	A				A	A	A	A
	Baten los huevos, incluyendo toda la mezcla, con ayuda de la docente.				A	A	A				
	Baten los huevos, incluyendo toda la mezcla.	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Comunicación	Lavan sus utensilios después de utilizarlos, con apoyo.										
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos.	A	A	A				A	A	A	A
Matemática	Ordenan los pasos de la preparación de torrijas de atún, con imágenes visuales, con apoyo de la docente.				A	A	A				
	Ordenan los pasos de la preparación de torrijas de atún, con imágenes visuales.	A	A	A				A	A	A	A
	Conocen algunas características y funciones de los materiales.	A	A	A				A	A	A	B
Matemática	Cuentan las diversas verduras, de acuerdo a sus posibilidades.				A	A	A				
	Cuentan las diversas verduras, por imitación.	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Identifica los colores de las diversas verduras, con ayuda										
	Identifica los colores de las diversas verduras.	A	A	A				A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 10

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA : 17-10-18
HORA DE INICIO : 9:00 am
INVESTIGADORA : Cecilia Ysabel
AULA : 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES : 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD : Preparación de alimentos sencillos
NOMBRE DE LA SESIÓN : Preparemos torrijas de atún.
ÁREAS : Personal social, comunicación, arte.

DESCRIPCIÓN

INICIO

Nos dirigimos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? los estudiantes me respondieron la cocina, algunos se demoraron en decirlo como Daniel y Sebastián que solo dice la primera sílaba de la palabra, luego dentro de la cocina, coloqué sobre la mesa los ingredientes: huevos, cebolla china, tomate, cebolla de cabeza, atún y aceite y harina, les pregunté ¿Qué es? Carlos respondió todos los nombres de los ingredientes, Jorge dijo algunos nombres y luego señaló los ingredientes que le preguntaba, Ruth no habla muy claro, pero dijo algunos ingredientes, luego les pregunté ¿El aceite es para tomar o para freír? Carlos, Jorge, Fátima, Milenka, dijeron para freír y seguía preguntando ¿Qué frien en la sartén? Carlos me respondió pollo frito, papas fritas, les dije que vamos a preparar "salpicón de pollo".

DESARROLLO

Coloqué sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, lo manipularon, lo olieron. Les dije que señalen la cebolla, el tomate, los huevos y el atún, identificando así los insumos. También que tiene que pelar la cebolla y muestro el cuchillo y les refiero que es para cortar el tomate, y les menciono que tenemos que agregar el atún y el huevo batido.

Realizo el modelado de la preparación de torrijas de atún, siempre con apoyo visual, imágenes grandes, iniciando con los siguientes pasos ubicar los ingredientes y utensilios, lavar las cebollas los tomates, luego uso del cuchillo para poder picar, como: cebolla, tomates, se agrega el huevo batido y se fríe, luego les pregunto mostrándole imágenes sobre los pasos de la torreja de atún y les pregunto que prepararán en su casa una con los limones.

Cada estudiante prepara la torreja de atún de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar algunos lavarán las cebollas ,otro grupo lavarán los tomates, otros picarán , otros mezclarán el contenido, y los demás freirán las torrijas

Luego de realizar la preparación los estudiantes reconocen las imágenes de diferentes platillos de comida y les pregunto ¿Les gusta? Ustedes pueden preparar en casa, cuando tengan hambre y así ayudan a su mamá en casa

SALIDA

Se les entregará hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado, de torrijas de atún. El otro grupo pintará.

Al final se les preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué me sirve?

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Utilicé material concreto real y mis estudiantes participaron emocionados

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para seguir su mejor desenvolvimiento y autonomía.

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 11

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de un rico arroz chaufa”
2. **Propósito de la sesión** : Que las y los estudiantes aprendan a cortar y picar alimentos, para desarrollar habilidades en la cocina.
3. **Fecha de ejecución** : 09-11-18
4. **Duración** : 60 min
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iniciaré mi sesión haciendo las actividades permanentes de calendario y asistencia. Luego haré una representación (como si estuviera cocinando) utilizando una olla y un cucharón le diré: que rico me está quedando la comida. Luego preguntaré ¿Qué estoy haciendo? ¿Cómo se llama este utensilio? ¿Para qué sirve? ¿Qué se cocina en la olla? ¿Qué comidas les gusta? de acuerdo a sus saberes previos, seguidamente les mostrare los ingredientes de la preparación del arroz chaufa y les preguntare: ¿Qué prepararemos con estos ingredientes? ¿Prepararemos algunos dulces?, esperando sus respuesta les diré que hoy prepararemos “arroz chaufa”		Olla Cucharón Imágenes de utensilios.
Desarrollo: Colocaré en la pizarra papelotes con imágenes de los ingredientes y de la preparación del arroz chaufa. Mostraré a los estudiantes varias imágenes de: cuchillo, tenedor, cuchara, tabla de picar, sartén y también de los ingredientes de la preparación, como: arroz, pollo, cebolla de rabo, hot dog, kiñu, huevos y cebolla. (atención) Se organizarán en grupos para lavar el pollo, el apio y la cebolla de rabo, batir los huevos y freírlos con ayuda de la docente, cocinar el arroz en la olla arrocera ya todo listo se va a colocar en el centro de la mesa, todos los ingredientes. Haré la demostración, siempre señalando los pasos que siguen para la preparación del arroz chaufa: cortaré en trozos el pollo, la cebolla de rabo, el hot dog, y el huevo. En la sartén echaré aceite y se calentará, luego agregaré todos los ingredientes picados, se mezclará con el arroz y el sillao. (observación) Seguidamente les mostrare sal y azúcar y les preguntaré que echaré al arroz chaufa, la sal o el azúcar, los huevos los voy a sancochar o los voy a freír (retención) Los estudiantes harán lo mismo, siguiendo las secuencias lo realizarán de acuerdo a sus posibilidades. (reproducción) (ejecución)	Ariana Y Sebastián tendrán ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Imágenes. Materiales de cocina. Cebolla Pollo Apio Hodoc Huevos Arroz Sillao Aceite
Cierre: Les entregaré hojas de trabajo, para que recorten y ordenen la preparación de la secuencia del arroz chaufa, Al final preguntaré ¿Qué aprendí hoy? ¿Para qué me servirá?, cuando tenga en casa ingredientes de cebolla de rabo, pollo, ¿huevo, que podrán preparar? (motivación) lonchera. actividades de orden y aseo. salida.		Hoja de Trabajo Colores. Lápiz Tijera

7. Evaluación

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES								
		Milenka	Fátima	Ruth	Ariana	Daniel	Sebastián	José	Carlos	Jorge
Personal social	Lavan las diversas verduras, con poco apoyo físico.	A	A	A	A	A	A			
	Lavan las diversas verduras, separándolos en tazón.									
	Pican las diversas verduras, pollo y hot dog con el cuchillo, con poco apoyo físico.							A	A	A
	Pican las diversas verduras, pollo y hot dog con el cuchillo	A	A	A						
	Baten los huevos con el tenedor, según el modelo, con apoyo				A	A	A	A	A	A
	Baten los huevos con el tenedor, según el modelo.	A	A	A						
	Fríen todos los insumos con apoyo físico.				A	A	A	A	A	A
	Fríen todos los insumos.	A	A	A	A					
Matemática	Mezclan los insumos con el arroz preparado, con poco apoyo físico					A	A	A	A	A
	Mezclan los insumos con el arroz preparado	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos con apoyo de la docente.									
	Lavan sus utensilios después de utilizarlos.	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Cuentan las diversas verduras, de acuerdo a sus posibilidades.				A	B	B			
	Cuentan las diversas verduras.	A	A	A				A	A	A
	Identifica algunos colores de las diversas verduras.					B	B			
	Identifica los colores de las diversas verduras	A	A	A	A			A	A	A
Comunicación	Ordenan los pasos de la preparación del arroz chaufa, con imágenes visuales. Con ayuda de la docente.				A	A	A	A		
	Ordenan los pasos de la preparación del arroz chaufa, con imágenes visuales.	A	A	A					A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973) Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 11

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 09-11-18
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 6° "A"
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) 5(M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: Preparación de comidas
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparemos arroz chaufa
ÁREAS	: Personal social, Comunicación, Matemática

DESCRIPCIÓN

Inicio:

Hice una representación (como si estuviera cocinando) utilicé una olla y un cucharón les dije: que rico me está quedando la comida.

Luego les pregunté ¿Qué estoy haciendo? respondieron la comida ¿Cómo se llama este utensilio? Fátima y Carlos respondieron inmediatamente "cucharón ¿Para qué sirve? Carlos respondió, para la sopa, el arroz ¿Qué se cocina en la olla? Carlos dijo puré, arroz ¿Qué comidas les gusta? Los estudiantes comenzaron a enumerar varios platos, les dije que prepararemos "arroz chaufa".

Desarrollo:

Coloqué en la pizarra papelotes con imágenes de los ingredientes y de la preparación del arroz chaufa. Mostré a los estudiantes varias imágenes de: cuchillo, tenedor, cuchara, tabla de picar, sartén y también de los ingredientes de la preparación, como: arroz, pollo, cebolla de rabo, hot dog, kiñu, huevos y cebolla.

Se organizaron en grupos para lavar el pollo, el apio y la cebolla de rabo, batir los huevos y freírlos con ayuda de la docente, cocinar el arroz en la olla arrocera ya todo listo se va a colocar en el centro de la mesa, todos los ingredientes.

Hice la demostración, siempre señalando los pasos que siguen para la preparación del arroz chaufa: corté en trozos el pollo, la cebolla de rabo, el hot dog, y el huevo.

En la sartén eché el aceite, luego agregué todos los ingredientes picados, se mezcló con el arroz y el kiñu.

Los estudiantes hicieron los mismos, siguiendo las secuencias lo realizaron de acuerdo a sus posibilidades; Milenka y Ruth se encargaron de freír los huevos, Milagros y Carlos batieron los huevos, Daniel y Sebastian picaron la cebolla, Jorge, José y Fatima mezclaron todos los ingredientes con el arroz.

Cierre:

Les entregué hojas de trabajo, para que recorten y ordenen la preparación de la secuencia del arroz chaufa, Al final pregunté ¿Qué aprendí hoy? ¿Para qué me servirá?, cuando tenga en casa ingredientes de cebolla de rabo, pollo, huevo, qué podrán preparar?

REFLEXIÓN CRÍTICA

Utilicé material concreto real

Mis estudiantes respondieron de acuerdo a las estrategias del modelado y experiencias vivenciales

INTERVENCIÓN

Seguir con las actividades vivenciales, para mejorar sus habilidades

LEYENDA

	Modelado
	Experiencia vivencial

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 12

1. **Nombre de la sesión** : “Preparación de salpicón de pollo”
2. **Propósito de la sesión** : Cortar las diversas verduras, desgranar los choclos y deshilar, sacar las arvejas de la cáscara.
3. **Fecha de ejecución** : 03-12-18
4. **Duración** : 9.00
5. **Áreas** : Personal social, matemática y comunicación
6. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Iremos al ambiente de cocina en forma ordenada, Les preguntaré ¿Cómo se llama este lugar? luego dentro de la cocina, colocaré sobre la mesa una canasta de mercado, e iré sacando despacio los ingredientes: pollo, papa, zanahoria, huevos, brócoli, choclo, arvejas, vainitas y les preguntaré ¿Qué es? ¿Les gusta? ¿El pollo es un animal o es una verdura? ¿Qué comidas les gusta más? Hoy prepararemos “Salpicón de pollo”		Imágenes C. verbal Material vivencial
Desarrollo: Se colocará sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren. Les preguntare ¿Qué es? Preguntando así por cada insumo mostrado, les diré que el pollo se va a sancochar y deshilar, también que cada verdura y tubérculo se van a lavar, sancochar y cortar en cuadraditos. (atención) Se iniciará colocando imágenes en la pizarra señalando los ingredientes: pollo, sal, papa, zanahoria, choclo, alverja, vainita y brócoli, luego colocamos los utensilios: tabla de picar, cuchillo, tazón, luego realizaré el modelado de la preparación del salpicón con pollo, siempre con apoyo visual, imágenes reales, iniciando con los siguientes pasos ubicar los ingredientes y utensilios, lavar el pollo, las verduras, tubérculos, luego uso del cuchillo para cortar la : papa, zanahoria, vainitas, brócoli, huevos, se desgrana el choclo, mostrando de la siguiente forma: primero coge el choclo con la mano dominante y con el dedo pulgar retiro cada grano de la mazorca primero en una fila y luego las demás hasta culminar con el desgranado de choclo. Y luego realizare la demostración del deshilar del pollo sancochado primero coloco en un recipiente trozos en pedazos inicio cogiendo un pedazo de pollo y con la mano dominante realizo la pinza con los dedos pulgar e índice deshilarando finamente el pollo. la arvejita se pela, se va juntando todos los ingredientes en un tazón y al final se le agrega la mayonesa al gusto. (observación) luego les muestro las imágenes de los pasos de salpicón de pollo y les pregunto ¿Cuál es el primer paso para preparar el salpicón de pollo? ¿Qué ingredientes se va utilizar? (retención) Después se invita a cada estudiante a preparar el salpicón de pollo de acuerdo a los grupos se les indica la actividad a realizar, algunos lavarán el pollo, otros lavarán las verduras, otros los tubérculos, pelarán la papa y la zanahoria sancochada, picarán en cuadritos las verduras, otros picar la papa, y la zanahoria con el cuchillo, deshilaran el pollo sancochado (reproducción) (ejecución) ¿Luego de realizar la preparación, los estudiantes reconocen la utilidad al mostrarles imágenes de niños que tiene que están sentado sin ayudar a la mamá y otros niños ayudando a cocinar Qué harían ustedes? Por eso siempre tienen que ayudar a mamá a cocinar y prepararse “salpicón de pollo” (motivación)	Sebastián tendrá ayuda permanente para realizar las actividades encomendadas.	Lenguaje verbal. Imágenes Utensilios de cocina. Platos , cucharas Servilleta Ingredientes: papa, pollo, zanahoria, choclo, arveja, vainita, brócoli, huevos y mayonesa Hojas gráficas, Colores

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cierre: Los estudiantes observarán en la pizarra, papelotes, donde estarán imágenes reales de los ingredientes de salpichón de pollo, cada estudiante lo hará por sí solo. Al final se preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? Se le entregará al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa. Se les entregará a los estudiantes hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado de salpichón con pollo. La evaluación se realizará permanente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes. Se les entregará hojas gráficas donde tendrán ordenar los pasos del preparado del salpichón de pollo. El otro grupo pintará. Al final se les preguntará ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué me servirá?		

7. Evaluación

[illegible]

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		José	Ruth	Milenka	Ariana	Daniel	Sebastián	Carlos	Mathías	Jorge	Fátima
	Ordenan los pasos de la preparación del salpicón de pollo, con imágenes visuales. Vocalizan las palabras de los utensilios e insumos utilizados.							A	A	A	A
Matemática	Cuentan las diversas verduras, con ayuda. Cuentan las diversas verduras.	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	Identifica los colores de las diversas verduras, con apoyo. Identifica los colores de las diversas verduras	A	A	A	A	A	B	A	A	A	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Sebastián, Daniel, Ariana
B	Carlos, Jorge, José, Ruth Milenka, Fátima, Mathias

8. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional
- Propuesta curricular del Centro de Educación Básica Especial Carlos A. Mannucci
- Bandura y Jeffery (1973 Procesos básicos implicados en el modelado)
- Dewey, J.1959 *La experiencia como estrategia se denomina vivencial.*

DIARIO DE CAMPO N° 12

REGIÓN	: La Libertad
CEBE	: Carlos A. Mannucci
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel Arrascue Aliaga
FECHA	: 03-12-18
HORA DE INICIO	: 9:00 am
INVESTIGADORA	: Cecilia Ysabel
AULA	: 5to y 6to - Primaria.
ESTUDIANTES ASISTENTES	: 5(H) (M)
DISCAPACIDAD	: Discapacidad intelectual moderada - TEA - Síndrome de Down
NOMBRE DE LA UNIDAD	: La Educación ambiental y la naturaleza es fundamental para nuestra salud y mejora de nuestro medio ambiente.
NOMBRE DE LA SESIÓN	: Preparación de salpicón de pollo

DESCRIPCIÓN

INICIO

Les dije que nos iríamos a la cocina, en forma ordenada y en fila, llegando al lugar les pregunté ¿Cómo se llama este lugar? Luego dentro de la cocina, coloqué sobre la mesa una canasta de mercado iba sacando despacio los ingredientes: pollo, papa, zanahoria, huevos, brócoli, choclo, arverjas, vainitas y les pregunté ¿Qué es? Cada estudiante iba respondiendo de acuerdo a sus posibilidades, Jorge señaló, luego pregunté ¿El pollo es un animal o es una verdura? Respondieron animal, menos Daniel que estaba distraído observando los materiales ¿Qué comidas les gusta más? Respondieron arroz con pollo, papas fritas, puré, tallarines. Les dije hoy prepararemos "Salpicón de pollo". Respondieron entusiasmados.

DESARROLLO

Se coloca sobre la mesa los ingredientes y utensilios para que los observen, exploren.

Les pregunto ¿Qué es? Preguntando así por cada insumo mostrado, les digo que el pollo se va a sancochar y deshilar, también que cada verdura y tubérculo se van a lavar, sancochar y cortar en cuadraditos. (atención)

Se realiza el modelado de la preparación del salpicón con pollo, siempre con apoyo visual, imágenes reales, iniciando con los siguientes pasos ubicar los ingredientes y utensilios, lavar el pollo, las verduras, tubérculos, luego uso del cuchillo para cortar la : papa, zanahoria, vainitas, brócoli, huevos, , se desgrana el choclo, mostrando de la siguiente forma: primero coge el choclo con la mano dominante y con el dedo pulgar retiro cada grano de la mazorca primero en una fila y luego las demás hasta culminar con el desgranado de choclo, la arverjita se pela, se va juntando todos los ingredientes en un tazón y al final se le agrega la mayonesa al gusto.

Después a cada estudiante preparó el salpicón de pollo de acuerdo a los grupos que se les indica.

Algunos lavaron el pollo, otros lavaron las verduras, otros los tubérculos, pelaron la papa y la zanahoria sancochada, picaron en cuadritos las verduras, otros picaron la papa, y la zanahoria con el cuchillo, deshilaron el pollo sancochado.

¿Luego de realizar la preparación, los estudiantes reconocen al mostrarles imágenes de niños se muestran sentados sin ayudar a la mamá y otros niños ayudando a cocinar Qué harían ustedes? Por eso siempre tienen que ayudar a mamá a cocinar y prepararse "salpicón de pollo"

Cierre:

Los estudiantes observan en la pizarra, papelotes, donde estarán imágenes reales de los ingredientes de salpicón de pollo, cada estudiante lo hará por sí solo.

Al final les pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Para qué les sirvió? les entregue al padre de familia la secuencia trabajada en clase para el reforzamiento en casa.

También les entregue a los estudiantes hojas gráficas donde ordenaron los pasos del preparado de salpicón con pollo.

la evaluación se realizó permanentemente de acuerdo a las habilidades presentadas en los estudiantes.

Observo que hago participar a mis estudiantes, me doy cuenta que estuvieron atentos a la explicación, porque utilicé material oportuno y material real.

SALIDA

Después cada estudiante lavo sus platos, según las indicaciones dadas y Todos lo hicieron bien de acuerdo a sus posibilidades, al concluir regresamos al aula volví a mostrar las imágenes y a preguntar los pasos a seguir, me doy cuenta que mis estudiantes participaron

Luego ordenaron la secuencia de la preparación de salpicón de pollo y les iba preguntando para reforzar sus aprendizaje, de esta manera se evaluó, considero que mis fichas (hojas gráficas) fueron adecuadas, según sus posibilidades de mis estudiantes, observo que ellos trabajan responsablemente, al concluir les pregunté ¿Qué aprendieron hoy? ¿Como se preparó el salpicón de pollo? ¿Qué ingrediente utilizamos? ¿Les gusto el trabajo de hoy?

REFLEXIÓN CRÍTICA

La aplicación de las estrategias del modelado y experiencias vivenciales me dieron buenos resultados ya que pude evidenciar que mis estudiantes el buen desenvolvimiento en la preparación del salpicón de pollo

INTERVENCIÓN:

Seguir con las actividades vivenciales, para seguir su mejor desenvolvimiento y autonomía.

LEYENDA

Modelado



Experiencia vivencial

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 meses en su menor hijo. Tiene 2 opciones que se presenta: podría marcar “sí” en el caso en que su hijo logró desarrollar la habilidad a la que hace de referencia la pregunta, y “no” en el caso que no lo haya logrado.

ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1. ¿Su hijo (a) observa el modelo de la preparación de la limonada a través de una secuencia de pasos?			
2. ¿Su hijo (a) observa el modelo de la secuencia de pasos de la preparación de pan con mantequilla y mermelada			
3. ¿Su hijo (a) observa el modelo de la secuencia de la preparación de naranjada			
4. ¿Su hijo (a) observa el modelo de la preparación de pan con queso?			
5. ¿Su hijo (a) observa la preparación de torrijas de huevos, siguiendo un modelo?			
6. ¿Su hijo (a) prepara torrijas de verdura con una secuencia de pasos?			
7. ¿Su hijo (a) preparan su limonada con autonomía			
8. ¿Su hijo (a) prepara torrijas de atún, con ayuda de imágenes?			
9. ¿Su hijo (a) prepara alimentos sencillos (arroz chaufa) con ayuda de imágenes?			
10. ¿Su hijo (a) sus hijos prepara salpicón de pollo, siguiendo un modelo?			

Matriz de consistencia

Título: Estrategias de modelado y experiencias vivenciales para mejorar las habilidades en alimentación en estudiantes con discapacidad intelectual del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” - UGEL 03 Noroeste Trujillo – Región La Libertad

Participante investigador: Cecilia Ysabel, Arrascue Aliaga

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Cómo debo aplicar las estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03, Región la Libertad?	Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizaje para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada, del 6to grado de primaria del centro educación básica especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03- Región la Libertad. Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza del modelado y de experiencias vivenciales, en las sesiones de aprendizaje, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del 6to grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.	Hipótesis de acción 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y de experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad. Hipótesis de acción 2. La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar el desarrollo de las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de	Estrategias de enseñanza Sub categorías: a. Modelado Proceso - Atención - Retención - Reproducción - Motivación b. Experiencias vivenciales Proceso - Observación - Retención - Ejecución	Investigación Cualitativa	- Diarios de campo - Encuesta a padres de familia.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	Objetivo específico 2: Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y materiales educativos, aplicando estrategias del modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad. Objetivo específico 3: Ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales en las sesiones de aprendizajes, para mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado del nivel primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.	Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad. Hipótesis de acción 3. La ejecución de sesiones de aprendizaje, aplicando estrategias de modelado y experiencias vivenciales, permitirá mejorar las habilidades de auto valimiento en la preparación de alimentos sencillos de estudiantes con discapacidad intelectual moderada del sexto grado de primaria del Centro de Educación Básica Especial “Carlos A. Mannucci” del distrito de Trujillo, UGEL 03 - Región La Libertad.			