

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



MODELADO Y ANÁLISIS DE TAREA PARA DESARROLLAR LAS
HABILIDADES DE AUTONOMÍA EN LA PREPARACIÓN DE RECETAS
SENCILLAS EN ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD SEVERA Y
MULTIDISCAPACIDAD DE SEXTO DE PRIMARIA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL “SAN MARTÍN DE PORRES” - UGEL
SECHURA - REGIÓN PIURA

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

MEJIA CHUNGA, Karla Irina

Lima – Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Le agradezco a Dios por haberme dado una hermosa familia y por guiarme en lo que estaba realizando además le agradezco a mi familia por su apoyo incondicional, a mi madre por sus consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, pues me ha dado todo lo que soy como persona, a mis hijos a quienes le he dejado de brindar ese tiempo para ellos para dedicarlo a estudiar y a mi esposo por apoyarme en cada decisión y proyecto.

También les agradezco a las colegas con las que trabajé por su paciencia, empatía y por haber compartido sus conocimientos, experiencias conmigo.

La investigación realizada no la habría podido realizar sin ellos, los estudiantes el motor de esta investigación es por ello, que también les agradezco y dedico este trabajo.

Le dedico a Dios por haberme permitido culminar y lograr mis objetivos, por su infinita bondad y amor. Además, a mi madre e hijos por haberme apoyado, por su motivación constante, pero más que nada, por su gran amor.

Índice

Introducción	1
1. Fundamentación y justificación del problema.....	3
1.1 Diagnóstico: Características de la práctica pedagógica en el escenario de la investigación	3
1.1.1 Fortalezas y debilidades	4
1.1.2 Análisis categorial – análisis textual.....	6
1.2 Planteamiento del problema.....	10
1.2.1 Justificación.	10
2. Sustento teórico.....	12
2.1 En relación al estudiante	12
2.1.1 Discapacidad intelectual.	12
2.1.2 Multidiscapacidad	12
2.1.3 Discapacidad severa.....	12
2.1.4 Discapacidad motora	13
2.1.5 Trastorno del espectro autista.....	13
2.1.6 Síndrome de Down.	13
2.1.7 Habilidades de autonomía	13
2.2 En relación a la problemática	14
2.2.1 Estrategias de enseñanza.....	14
2.2.2 Análisis de tareas.....	14
2.2.3 Modelado.	15
2.3 En relación a la propuesta pedagógica	16
2.3.1 Modelo social	16
2.3.1.1 Enfoque inclusivo.....	16
2.3.1.2 Enfoque de derecho.....	16
2.3.1.3 Enfoque intercultural	16
2.3.1.4 Enfoque de género	17
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica.	17
2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social	17
2.3.2.2 Planificación.....	18
2.3.2.3 Implementación.....	18

2.3.2.4 Ejecución	18
3. Metodología de la investigación	20
3.1 Tipo de investigación.....	20
3.2 Objetivos	22
3.2.1 Objetivo general.....	22
3.2.2 Objetivos específicos.	22
3.3 Hipótesis de acción	23
3.4 Beneficiarios.....	24
3.5 Instrumentos.....	24
3.5.1 Diario de campo.....	24
3.5.1.1 Objetivos.....	24
3.5.1.2 Estructura	24
3.5.1.3 Administración.	25
3.5.2 Encuesta a los padres de familia.	25
3.5.2.1 Objetivos.....	25
3.5.2.2 Estructura	26
3.5.2.2 Administración.	26
4. Plan de acción	27
4.1 Matriz de acción	27
4.2 Matriz de evaluación	29
5. Discusión de los resultados	32
5.1 Procesamiento y análisis de la información	32
5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo	32
5.1.2 Análisis de la encuesta a los padres de familia.....	37
5.1.3 Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico.....	38
5.2 Triangulación.....	40
6. Difusión de resultados	41
6.1 Matriz de difusión	41
6.1.1 Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y ahora.....	41
6.1.1.1 Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje.....	41
6.1.1.2 Análisis de la implementación de los recursos y materiales.....	42
6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.....	42

Lecciones aprendidas.....	43
Conclusiones	44
Referencias	45
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 la deconstrucción de la práctica pedagógica	9
<i>Figura 2.</i> Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.....	19

Introducción

La presente investigación se realiza para optar el título de segunda especialidad en diversidad e inclusión educativa de estudiantes con discapacidad, para ello se elaboró una propuesta pedagógica relacionada directamente con la práctica pedagógica realizada día a día en las aulas y con el objetivo de lograr en los estudiantes la autonomía. Los estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad al poseer características físicas, intelectuales y emocionales diferentes a las personas sin discapacidad, les impide adaptarse y progresar en los diferentes niveles del sistema educativo, sin embargo, sabemos que la Educación Especial está enmarcada en el derecho a una educación de calidad para todos que dé respuesta a la diversidad. Las personas con necesidades educativas especiales asociados a discapacidad no pueden ser discriminados, ni excluidos de la escuela.

Es por ello, que desde las aulas buscamos desarrollar habilidades de autonomía en su vida diaria, como es: la higiene personal, vestido, alimentación, comunicación, habilidades sociales, lo cual se logra con el apoyo del padre de familia y de los demás integrantes de la comunidad educativa.

La presente investigación tuvo como objetivo mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” Distrito Sechura, UGEL Sechura, Región Piura.

Para lograr lo propuesto se hace uso de la investigación acción, y está investigación está estructurado de la siguiente manera:

En el primer capítulo referido a la fundamentación y justificación del problema está orientado y relacionado con el diario de campo que me ha permitido reconocer fortalezas y debilidades, las cuales me han llevado a establecer categorías, subcategorías y como consecuencia la formulación del problema de investigación y su justificación.

En el segundo capítulo tenemos el sustento teórico relacionado al estudiante de acuerdo a las discapacidades que presentan los estudiantes, al

problema donde encontramos las estrategias empleadas en la investigación y la relacionada a la propuesta pedagógica que es donde encontramos los enfoques que se han puesto en práctica en la investigación realizada.

En el tercer capítulo en el que se describe la clase de investigación cualitativa y de acción, así como la formulación de objetivos, hipótesis, como los beneficiarios de la investigación y la descripción de los instrumentos validados en la investigación.

En el cuarto capítulo se plantea el plan de acción que es donde se encuentran las actividades que se han realizado, luego su evaluación para determinar si se ha logrado lo propuesto.

En el quinto capítulo tenemos la discusión de los resultados a partir de las conclusiones de cada matriz de los procesos utilizados para la triangulación.

En el sexto capítulo se refiere a la difusión de los resultados a partir de la planificación de las sesiones de aprendizaje, implementación de recursos y materiales y la ejecución de la práctica pedagógica.

Además, tenemos las lecciones aprendidas y las conclusiones en los tres campos de acción que se han desarrollado, la investigación acción, y el sustento teórico lo cual es sustentado en la reflexión sobre la experiencia vivida en la aplicación de la propuesta innovadora pedagógica realizada.

1. Fundamentación y justificación del problema

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

El Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” se encuentra ubicada en el cercado de la provincia de Sechura, calle César Pinglo cuadra 09 del asentamiento humano Túpac Amaru II Etapa, teniendo como poblaciones escolares niñas y niños con necesidades educativas, que en su mayoría provienen de los asentamiento humano que se encuentran ubicados alrededor del cercado de Sechura, así como de caletas, distritos, caseríos que pertenecen a la provincia de Sechura y esto permite tener diversas características económicas, sociales, culturales y creencias de la población estudiantil que albergamos en nuestro Centro de Educación Básica Especial; el mismo que se encuentra ubicado en una superficie plana, accesible a transporte terrestre y peatonal, cuenta con los servicios básicos de agua, luz, desagüe y cable.

El Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” en la actualidad cuenta con una infraestructura de corte moderno, con segundo piso los ambientes administrativos: dirección, secretaria, sala de profesores, servicios higiénicos, etc. En el primer piso se cuenta con cinco aulas de material noble con servicios higiénicos y depósito incluido, cocina comedora, auditorio, aula multisensorial, gimnasio, ambientes del Comité de Alimentación Escolar, Centro de Operación de Emergencias. Además, contamos con los baños adaptados a las necesidades de los estudiantes, rampas de accesos a las aulas y al ingreso al Centro de Educación Básica Especial. Al costado derecho del Centro de Educación Básica Especial se ubican viviendas y el centro de salud.

El aula de sexto primaria se encuentra implementada por área de comunicación, área de estimulación sensorial, área de psicomotricidad (gruesa y fina), área de habilidades sociales (vestido, alimentación, aseo, higiene, limpieza) control de asistencia, los estudiantes que albergamos en esta aula son del nivel primario en un total de trece, los cuales presentan trastorno del

espectro autista, síndrome de Down, discapacidad intelectual severa y multidiscapacidad.

Los padres de familia de nuestro Centro de Educación Básica Especial cuentan con educación primaria completa en su mayoría, la minoría cuenta con estudios superiores y algunos son iletrados. Los mismos que se dedican en su mayoría a la pesca artesanal, a la agricultura y el resto trabajadores independientes. (Fuente: Ficha de matrícula, informe psicopedagógico).

Los estudiantes provienen en gran mayoría del cercado de Sechura, algunos de pueblos jóvenes, caletas, y la minoría de caseríos y de los distritos que pertenecen a la provincia. (Fuente: Ficha de matrícula, Proyecto Educativo Institucional).

En el aula que tengo a cargo desarrollo estrategias para desarrollar en ellos habilidades de autonomía de manera implícita y que en algunas ocasiones no se logra concluir o realizar de manera adecuada, por lo cual no lograba que desarrollen su autonomía casi siempre les tenía que apoyar en parte de las actividades que se les designaba. El haber trabajado anteriormente en educación básica regular con estudiantes de secundaria es también una de las razones por las cuales también no sabía cómo trabajar con los estudiantes.

1.1.1 Fortalezas y debilidades. Las sesiones de aprendizaje que realizaba se daba con el método tradicional, ya que, los estudiantes eran agentes pasivos que sólo recepcionaban información, las estrategias utilizadas no me permitían lograr las capacidades propuestas; sin embargo, trataba de buscar información que me permita lograr las capacidades propuestas, no obstante, trataba de buscar información pero, conforme pasa el tiempo me pude dar cuenta que las técnicas de modelado y análisis de tareas me podrían servir para desarrollar sus habilidades de autonomía, pues eran las más idóneas para las características y necesidades de los estudiantes.

A partir del análisis de tarea del diario de campo, he logrado destacar también las fortalezas de la práctica pedagógica las cuales se observan en el siguiente diario:

Pedí a los estudiantes que se ubiquen en forma de media luna y estén atentos, porque les había traído una sorpresa. Jocelyn, Norma y Selene se ubicaron solas, a Deyter se le tuvo que ayudar y a Luis también, les mostré una cajita forrada con papel de regalo, y los estudiantes se muestran muy atentos. Jocelyn y Selene tratan de coger el regalo, Deyter lo miró, Luis sonrió, les pedí que adivinen que había dentro, Jocelyn dice caramelos, Selene y Norma dicen galletas, Deyter mostrando asombro y Luis sonríe (D.C. N°01, del 27 – 10 – 2016).

Enfatizando en la unidad de análisis del diario anterior la estrategia de motivación la cual se evidencia que a través de estrategias lúdicas que se les presentaba a los estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad, es la mayor fortaleza, ya que los estudiantes responden de forma adecuada al material presentado, mostrando su interés y motivación, es recurrente en varios diarios de campo de las sesiones de clase.

Lo cual no ocurre cuando aplico estrategias de enseñanza de modelado en habilidades de autonomía en alimentación en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en el aula ya que dentro del desarrollo de la sesión comúnmente tengo mayor dificultad en este tipo de población estudiantil, tal como consta en el siguiente diario de campo:

Selene comió el plátano de manera inadecuada, lo pela todo completo y lo coloca sobre la mesa, observando lo que hacía es que decidí pedirle que me observo como se hace para comer el plátano, Romina lo hace, pero luego ya lo dejo en la mesa entonces empecé yo a darle en la boca lo mismo sucedió con Camila. (D.C. N°02, del 28 – 10- 2016).

En una actitud reflexiva y autocrítica, este párrafo muestra la estrategia de enseñanza del modelado que no realizan su alimentación por si solos. Por lo tanto, reconozco que en algunas sesiones les doy sus alimentos en la boca a los estudiantes que tienen discapacidad severa y multidiscapacidad, quienes desarrollan las actividades solo a partir de apoyo de forma total.

La segunda estrategia de enseñanza en la que tengo dificultad es el análisis de tareas, como se cita en el siguiente diario de campo:

Se desplazaron al comedor para ingerir los alimentos de Qaliwarma, se les muestra una serie de imágenes de la manera como ingerir sus alimentos, Norma lo hace de manera adecuada, Selene come algunas veces con las manos al igual que Jocelyn y Deyter no se sienta y tampoco quiere coger la cuchara, Luis llora mostrando su desagrado por los alimentos. (D.C. N°01, cód. 72 - 78 del 27 – 10 – 2016).

En una actitud reflexiva y autocrítica, este párrafo muestra la estrategia de enseñanza de análisis de tareas, en el cual algunos estudiantes no realizan o concluyen las actividades a realizar.

Las estrategias de enseñanza observadas en la deconstrucción amplían la descripción de esta situación, las cuales son: La primera es el modelado y la segunda el análisis de tareas ambas estrategias de enseñanza, que aplicó de manera inconsciente y sin sustento teórico, a fin de desarrollar el trabajo de investigación logre determinar que las teorías implícitas de ambas estrategias corresponden al enfoque conductista.

1.1.2 Análisis categorial – análisis textual. El análisis categorial desarrollado a partir del análisis de los diarios de campo me ha permitido confirmar la categoría de estrategias de enseñanzas con las subcategorías de modelado y análisis de tarea, también, a la categoría de estrategias de motivación con las subcategorías de juego dirigido y material concreto. Razón, por lo cual busque información sobre la definición de Estrategia de enseñanza y tome lo siguiente:

Las estrategias de enseñanza como el conjunto de decisiones que toma el docente para orientar la enseñanza con el fin de promover el aprendizaje de sus alumnos. Se trata de orientaciones generales acerca de cómo enseñar un contenido disciplinar considerando qué queremos que nuestros alumnos comprendan, por qué y para qué. (Silva, 2009, pág. 4).

Las estrategias de enseñanza es una serie de acciones planificadas que se propone lograr ciertos objetivos a través del uso de métodos, técnicas y enfoques de comunicación los cuales se apoyan en una teoría que en mi caso tiene un enfoque conductista, ya que desarrollo como subcategorías las estrategias de modelado y análisis de tareas que tiene un enfoque cognitivo - conductual, las cuales aplico frecuentemente en la práctica pedagógica de forma implícita.

Subcategoría del modelado, para Bandura (1987) es un conjunto de procesos psicológicos implicados en la imitación, que permite transmitir al observador información sobre la manera de integrar las subtareas objeto de modelado en patrones nuevos, para que luego se realice la tarea observada.

La subcategoría de análisis de tareas “Consiste en descomponer una habilidad en subhabilidades componentes y disponerlas en una jerarquía comenzando por la más básica. Además, se intenta expresar cada habilidad en términos conductuales.” (Verdugo, 1989, p. 56).

El análisis de tarea va a permitir dividir una actividad en subactividad, para que sea desarrollada de manera más sencilla, precisa y que permita su fácil ejecución.

Además, a partir de los diarios de campo me pude dar cuenta que la categoría de estrategia de motivación es la mayor fortalecer en el quehacer pedagógico, su definición es:

Según Paucar P. (2015) las estrategias de motivación son procedimientos, actividades que los estudiantes tienen en cuenta durante el proceso de aprendizaje y cómo influye, gestiona su motivación y afectividad.

Una de las subcategorías es el juego dirigido que según Palacios (2016) permite integrar a cada uno de los integrantes del aula (profesor – estudiantes), debido a que todos se involucran en las actividades y se les enseña a que respeten las normas.

Otra de las subcategorías es el material concreto que como menciona el Ministerio de Educación (2018) es diseñado con fines pedagógicos, lo cual permite que cuando el estudiante lo explore y manipule directamente facilita y se realiza de forma más efectiva el logro del aprendizaje. pueden ser de diferentes tamaños, formas, color, etc.

En conclusión, puedo afirmar que, el desarrollo de la sesión de aprendizaje no ha logrado relacionar los elementos de la práctica, es por ello, que he pensado desarrollar el trabajo pedagógico bajo el enfoque social; sin embargo, las estrategias de enseñanza se alejaron de este enfoque, el modelado y análisis de tareas con los estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad no se pudo realizar.

Finalmente, asumo que debo buscar alternativas de solución ante la problemática identificada a partir del análisis, es decir deconstruir la práctica

pedagógica. En el siguiente organizador visual presento el mapa de la deconstrucción, en la cual se evidencia las fortalezas las cuales son las estrategias de motivación con la aplicación del juego dirigido y material concreto además de las debilidades en las estrategias de enseñanza, de modelado sustentado por Bandura y el análisis de tareas sustentado por Miguel Verdugo, está sustentado con la teoría del aprendizaje social.

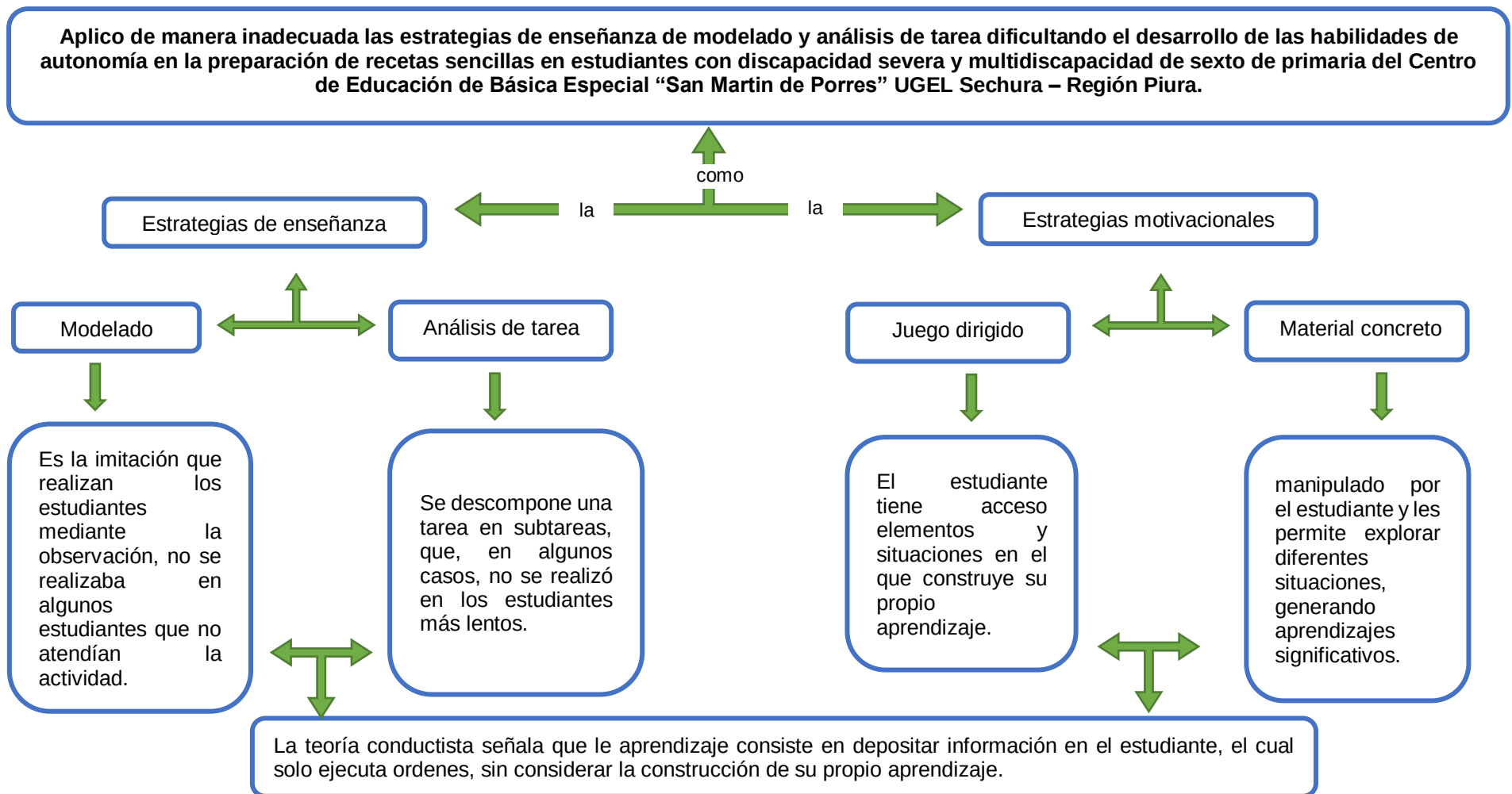


Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica.

1.2 Planteamiento del problema

Al haber realizado una revisión del quehacer pedagógico, pude notar que aplico de forma inadecuada las estrategias de enseñanza dificultando el desarrollo de las habilidades de autonomía en actividades de preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de Sexto de Primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” del distrito Sechura, UGEL Sechura, Región Piura.

Es por ello, que me propuse realizar dicha investigación formulándome dicha pregunta:

¿Cómo debo aplicar las estrategias de enseñanza para desarrollar las habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura, Región Piura?

1.2.1 Justificación. Con esta investigación busco ejecutar una estrategia pedagógica innovadora que permita a los estudiantes el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas. En efecto, un manejo adecuado en el aula implica que los estudiantes aprendan de manera activa, que se sientan motivados por aprender, que deseen interactuar con sus compañeros, con el docente y que construyan sus conocimientos los cuales le sean funcionales para su vida.

Los estudiantes con necesidades educativas especiales requieren el acompañamiento hacia las construcciones de saberes conductuales apropiados al igual que la consolidación de habilidades sociales y de autonomía personal que se inicia en el hogar, que se construye en la escuela con sus pares, con la docente y se trasladan a la comunidad.

Por lo tanto, considero que para lograr los aprendizajes significativos en estudiantes con necesidades educativas especiales es importante la aplicación de estrategias de enseñanza, las cuales permitirán la mejora de la práctica pedagógica y logre con esto mejorar las habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas, además de ello permitirá brindar una educación de calidad a los estudiantes y mejorar la calidad de vida de sus respectivas familias.

Y es que a partir de la investigación acción considero necesario elaborar, implementar y aplicar estrategias de enseñanza que permitan fortalecer en los estudiantes habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas, que los prepare para la vida no solo en el hogar sino en el ámbito socio laboral, ya que uno de los problemas destacados a nivel institucional del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” es el que los estudiantes al concluir la formación escolar que se le brinda, no logran ser incluidos de forma eficaz en el ámbito laboral e incluso familiar, por lo tanto desde el objetivo de esta investigación que es mejorar la práctica pedagógica, busco lograr que los estudiantes accedan a insertarse en la sociedad en los diferentes aspectos en el cual el ser humano se sienta realizado.

2. Sustento teórico

El sustento teórico es aquel que facilita relacionar el conocimiento teórico con el proceso de la investigación acción a partir del análisis de la propuesta pedagógica innovadora.

2.1 En relación al estudiante

El aula que tengo a cargo es de sexto de primaria, está integrada por 13 estudiantes los cuales tienen edades entre trece (13) y veinte (20) años, su asistencia es regular durante todo el año; así mismo, los padres de familia participan activamente en las actividades del aula y del Centro de Educación Básica Especial.

A continuación, presento las discapacidades de los estudiantes:

2.1.1 Discapacidad intelectual. Según la Asociación Americana de Retardo Mental (AAMR) la definió en el 2002 como: “una discapacidad caracterizada por limitaciones significativas en el funcionamiento intelectual y la conducta adaptativa, tal como se ha manifestado en habilidades prácticas, sociales y conceptuales. Esta discapacidad inicia antes de los 18 años”.

Los estudiantes presentan limitaciones en el aspecto intelectual, para desenvolverse con sus pares; sin embargo, logran sus aprendizajes significativos con apoyo de secuencias de imágenes, modelado.

2.1.2 Multidiscapacidad. Según Arco (2004) menciona que una persona con multidiscapacidad es aquella que posee varias deficiencias, las cuales pueden ser: intelectual, física y sensorial además de tener la combinación de dos o más discapacidades como pueden ser: autismo, parálisis cerebral, sordoceguera y retraso en el desarrollo, es por ello que para que logren realizar alguna actividad necesitan apoyo.

2.1.3 Discapacidad severa. Gallagher y Anastasi, (2000) menciona que las personas que tienen esta discapacidad requieren apoyo continuo y extenso para movilizarse, comunicarse, autocuidado y aprendizaje y de esta manera vivan de forma independiente y mejore su calidad de vida.

2.1.4 Discapacidad motora. Según el Ministerio de Educación de Chile (2007) dice que esta discapacidad limita a la persona en la manipulación de objetos, para acceder a diferentes lugares y/ o realizar alguna actividad que realizan los demás, debido a que se encuentra implicado el sistema nervioso el cual se encarga de producir y regular el movimiento.

2.1.5 Trastorno del espectro autista. El Ministerio de Educación de Perú (2013) menciona que estudiante que presenta este trastorno posee deficiencia en la comunicación, interacción con sus pares en diferentes contextos, tienen problemas de cognitivos y de comportamiento, en algunos casos no tiene autonomía personal.

2.1.6 Síndrome de Down. Según Castro, Avendaño, Ayuso y Prado (2009) mencionan que la causa que origina esta anomalía a causa de la existencia de un cromosoma extra en el par 21, el cuerpo humano contiene 46 cromosomas, pero en las personas con síndrome de Down se da la presencia de 47 cromosomas lo cual causa la alteración del desarrollo del cerebro y como consecuencia la discapacidad intelectual, es por ello que en el aula se trabaja con apoyo para que logren desarrollar sus habilidades al máximo.

2.1.7 Habilidades de autonomía. Según Macarena Martín (2016) la persona adquiere la autonomía mediante la interacción social, lo cual les permite desarrollarse y tener control de su propia vida.

En este caso los estudiantes también han logrado su autonomía en la preparación de recetas sencillas de forma paulatina, inicialmente no concluían las actividades o no lo realizaban de forma adecuada debido a que no se ejecutaban adecuadamente las estrategias de enseñanza.

Ahora han logrado desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas por medio de la aplicación de las estrategias de enseñanza de análisis de tarea y modelado.

Antes cuando se realizaba la preparación de recetas sencillas se usaban estrategias de las cuales se desarrollaban de forma empírica lo cual no permitía la aplicación correcta de la estrategia y en consecuencia el objetivo no se lograba realizar en su totalidad, en cambio ahora al tener conocimiento explícito sobre las estrategias de enseñanza se aplica correctamente de tal manera que los estudiantes logran hacer las actividades de forma adecuada.

Con la estrategia de enseñanza de modelado se realiza la preparación de recetas sencillas mediante la aplicación de los cuatro pasos: la atención (mediante acciones relevantes), la retención (ejecución de la actividad por parte del modelo y observado por el estudiante), la reproducción (el estudiante realiza la actividad modelada), la motivación (razones para que el estudiante realice nuevamente la actividad en otro contexto).

La estrategia de enseñanza de análisis de tarea se realiza desglosando minuciosamente la receta a preparar por el estudiante, consiste en realizar cinco fases para la ejecución: fase del aprendizaje (captar la atención y dar a conocer el propósito de la sesión de aprendizaje al estudiante), fase de la aprehensión (extraer conocimientos previos a los estudiantes), fase de la adquisición (desglosar la actividad en subactividades), fase de recuperación (práctica de la actividad ejecutada por el estudiante) y la fase de refuerzo (l retroalimentación de la actividad realizada por el estudiante).

2.2 En relación a la problemática

Aplico las estrategias de modelado y análisis de tarea en los estudiantes de sexto de primaria de forma adecuada; en el modelado tengo en cuenta la observación, retención, reproducción y motivación y en el análisis de tarea divido una tarea en varias partes para que los estudiantes desarrollen paso a paso apoyándome en imágenes.

2.2.1 Estrategias de enseñanza. Según Gallegos (2001) menciona que las estrategias de enseñanza son el medio o recurso para la ayuda pedagógica, las herramientas, procedimientos, pensamientos, conductas, conjunto de actividades y operaciones mentales que se utiliza para lograr aprendizaje de manera adecuada y precisa en diferentes situaciones que se plantean.

En las sesiones de aprendizaje desarrolladas se ha ejecutado las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea.

2.2.2 Análisis de tareas. Según Miguel Verdugo (1989) el análisis de tarea consiste en dividir una tarea en partes que la componen para que de esta

manera se realice de manera adecuada, para cual se puede apoyar en acciones habituales o incluir adaptaciones.

La estrategia de enseñanza de análisis de tarea en el aula se apoya con el uso de imágenes para que de esa manera le permita al estudiante realizar la tarea designada logrando en este caso la autonomía en la preparación de recetas sencillas.

Procesos. Debido a que esta estrategia de enseñanza no presenta procesos es que de acuerdo a la experiencia realizada he determinado los siguientes procesos:

- *Organización del ambiente.* En este proceso logré que los estudiantes organicen el ambiente, los ingredientes, utensilios a utilizar en la preparación de la receta sencilla.
- *Secuencia de tarea.* En este proceso mostré a los estudiantes la secuencia de acciones que se va a realizar a través de fotos, para la preparación de la receta sencilla.
- *Ejecución.* En este proceso los estudiantes realizan la preparación de la receta sencilla, cada uno participa en la ejecución de la receta.

2.2.3 Modelado. Según Bandura (1987) el modelado es una forma de obtener conocimiento por medio de la observación e imitación, además, como mínimo participan dos personas en el aprendizaje de una actividad, la cual puede ser el que modelo y el otro el que observa el cual adquiere representaciones simbólicas de las actividades efectuadas.

Procesos: Para la ejecución del modelado:

- *Atención.* Consiste en estar atento a lo que se va a realizar. Se le presenta al estudiante una actividad, hecho que le llame la atención, se podría realizar con el uso de material concreto.
- *Retención.* Consiste en guardar a lo que se ha puesto atención en forma de imágenes mentales o descripciones verbales, además de ser el paso en el que se pone en práctica la imaginación y el lenguaje.

En este proceso el estudiante retiene en su memoria los pasos observados para realizar la preparación de la receta sencilla.

- *Reproducción.* Es el paso en que se concretiza las imágenes y descripciones guardadas, para ejecutar la actividad designada.

En este paso el estudiante realiza la preparación de la receta sencilla.

- *Motivación.* Son las razones que tendrás para poder repetir la actividad realizada anteriormente y compartirla con otras personas y en otros contextos.

El estudiante al realizar la preparación de la receta sencilla y se le motiva para que lo realice en casa y comparta con sus familiares y amistades.

2.3 En relación a la propuesta pedagógica

2.3.1 Modelo social. Según Jorge Victoria (2013) menciona que la discapacidad es concebida al individuo en la sociedad donde se encuentra, sin embargo, no le brinda los servicios adecuados para su desenvolvimiento, pero si es concebida con igual de dignidad y derecho como los demás. El modelo social se desarrolló dándoles a cada estudiante la debida importancia de sus derechos humanos priorizando el respeto por la dignidad humana, igualdad, libertad personal, además, brindándoles un adecuado ambiente educativo y determinando decisiones curriculares, estrategias que le permita lograr en ellos aprendizajes significativos para el desarrollo de su vida diaria.

2.3.1.1 Enfoque inclusivo. En cada una de las aulas del Centro de Educación Básica Especial se valoró y se trabajó para responder a la diversidad de características, necesidades, posibilidades, de los estudiantes eliminando de esta manera las barreras de aprendizaje y realizando adaptaciones para lograr en este caso el desarrollo de la autonomía en la preparación de recetas, brindándoles de esta manera una formación integral permitiendo mejorar su calidad de vida.

2.3.1.2 Enfoque de derecho. Se les consideró a todos los estudiantes como sujetos de derecho, que tenían la capacidad de defender y exigir sus derechos como es el de la educación, aprendieron a realizar diferentes actividades para luego desenvolverse con éxito en diferentes contextos, es por ello que con la propuesta pedagógica innovadora que se desarrolló el estudiante logró su autonomía en la preparación de recetas sencillas.

2.3.1.3 Enfoque intercultural. El Perú tiene una gran diversidad sociocultural y lingüística, en las sesiones de aprendizaje se desarrollaron las actividades utilizando materiales de la comunidad, las cuales les beneficia para

que se identifiquen con los recursos, costumbres, pues como sabemos cada sociedad posee su cultura lo cual contribuye al desarrollo y permite evitar y sancionar todo tipo de discriminación.

2.3.1.4 Enfoque de género. Los y las estudiantes participaron por igual en todas las actividades que se realizaron para el desarrollo de su autonomía como es el caso de la preparación de recetas sencillas. Teniendo todos los mismos derechos, deberes, capacidades y oportunidades de desarrollo personal, que le permitirá su desarrollo social.

2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica. La teoría que sustenta las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea, es:

2.3.2.1 Teoría del aprendizaje social. Para Coll C., Palacios J. y Marchesi A. (1992) la teoría del aprendizaje social destaca que la persona aprende por medio de la observación en el que se desarrolla, además, para la realización de dicho aprendizaje se tiene en cuenta cuatro etapas: contacto cercano, imitación de los superiores, comprensión de los conceptos y comportamiento del modelo a seguir.

En el desarrollo de la propuesta innovadora pedagógica se sustenta con la teoría del aprendizaje social de Albert Bandura es principalmente descriptiva en el cual se realiza una síntesis que describe minuciosamente los determinantes de una conducta a través de un modelo en la que influyen la conducta, el ambiente y los factores personales. Para la ejecución del modelado se realizan cuatro procesos, los cuales son: atención (acciones relevantes del ambiente, características del modelado), retención (recordar lo que se ha observado), producción (habilidad de reproducir lo observado) y motivación (una buena razón para querer adoptar esa conducta).

Asimismo, en la presente investigación he aplicado la estrategia de enseñanza de análisis de tarea de Miguel Verdugo (1989) en lo cual menciona que consiste en dividir una tarea en sub tareas. Además, esta estrategia hace necesario descomponer, secuenciar, adaptar y conceptualizar las actividades a realizar para que adquieran significado.

Para Orozco, M. (1997) El uso del análisis de tarea como estrategia de enseñanza exige que el docente cumpla con las siguientes acciones: describa, analice la tarea desde el punto de vista del estudiante y de él, para que de esa manera garantice que el estudiante logre ejecutar con éxito la tarea designada.

De acuerdo a la experiencia obtenida he determinado los siguientes procesos en el análisis de tarea: determinación del ambiente (ambiente, ingredientes, utensilios a utilizar en la preparación de recetas), secuencia de tarea (división de la tarea en subtareas) y la ejecución (los estudiantes ejecutan solos la receta).

2.3.2.2 Planificación. En esta acción tuve en cuenta el informe psicopedagógico, el plan de orientación individual, programación anual, unidades de aprendizaje, situación significativa, los indicadores jerarquizados de acuerdo a las características y necesidades de los estudiantes.

Además, se planificaron tres sesiones de aprendizaje por día, teniendo en cuenta los tres momentos como son: inicio, desarrollo y salida. También se considera la estrategia de enseñanza de modelado con sus pasos: atención, retención, reproducción y motivación y la estrategia de enseñanza de análisis de tarea con sus procesos: determinación del ambiente, secuencia de tarea y ejecución.

2.3.2.3 Implementación. implementé el espacio donde se realizó la acción educativa, seleccioné los principios y condiciones que orienten el uso de los materiales educativos, identifiqué la pertinencia de los recursos y materiales educativos, elaboré material educativo contextualizado y material impreso, necesario para el desarrollo de la preparación de las recetas sencillas.

2.3.2.4 Ejecución. Se ha aplicado la sesión de aprendizaje considerándose los siguientes procesos:

En esta última etapa llevé a cabo la verificación de los procesos cognitivos y pedagógicos en las sesiones de aprendizaje a través de instrumentos, apliqué la estrategia de modelado teniendo en cuenta sus cuatro procesos, los cuales son: atención, retención, reproducción y motivación y la estrategia de análisis de tarea, con sus tres procesos, los cuales son: determinación del ambiente, secuencia de tareas y ejecución, de esa forma logré que los estudiantes desarrollen las habilidades de autonomía en la preparación de las recetas sencillas.

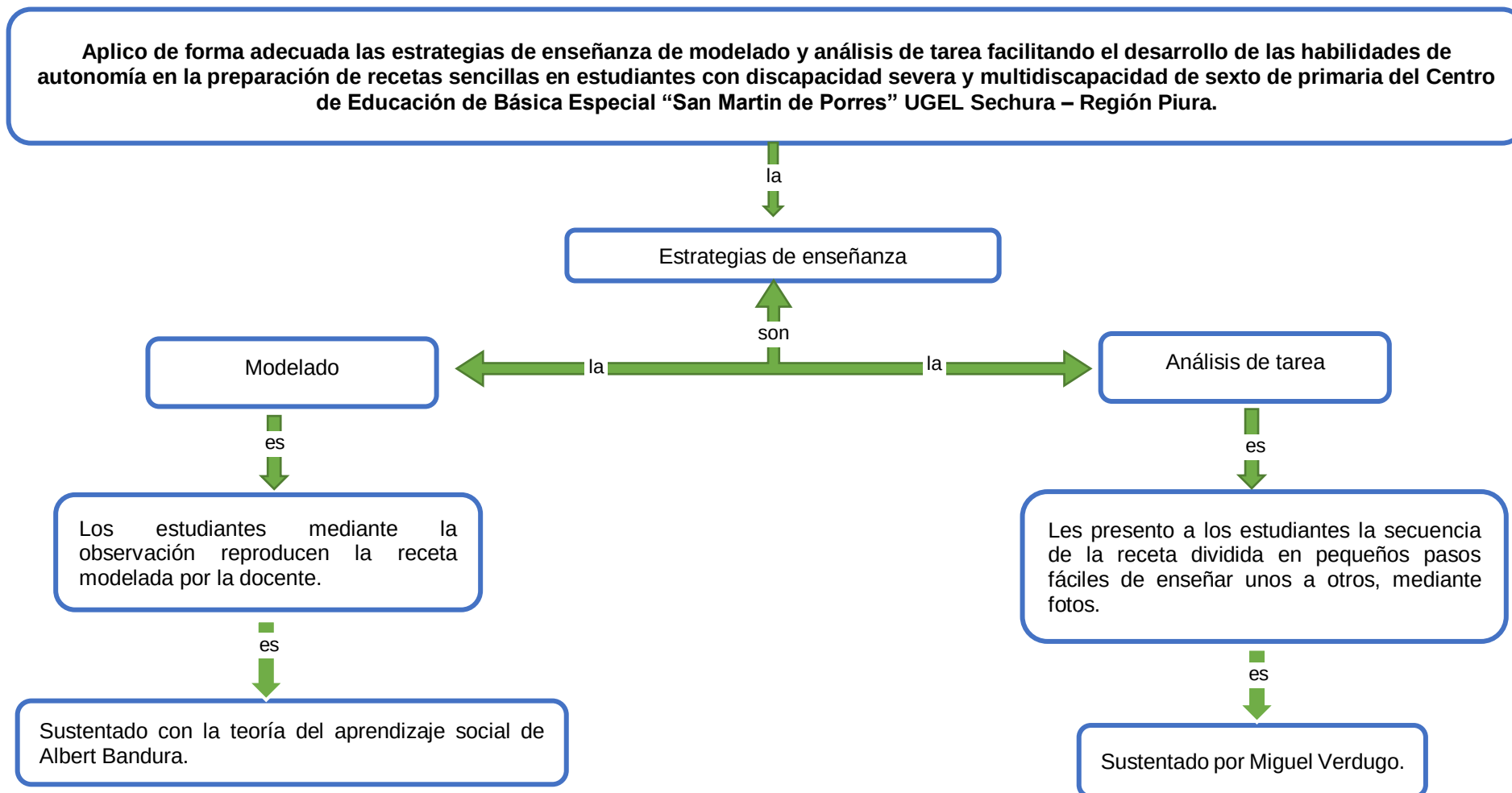


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.

3. Metodología de la investigación

La investigación realizada es la cualitativa “Estudia la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas. La investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales, entrevista, experiencia personal, historias de vida, observaciones, textos históricos, imágenes, sonidos – que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas”. (Rodríguez, Gil, García, 1996, p. 32)

Esta investigación se caracteriza generar su teoría a partir de los datos, estudia a los sujetos en su contexto, el investigador influye en el estudio, trata de comprender las acciones de los sujetos, involucra a los sujetos de la situación a investigar.

3.1 Tipo de investigación

Según Restrepo (2002) la investigación acción pedagógica es una variante de la investigación acción que busca cambiar la práctica pedagógica personal de los maestros investigadores personal de los maestros investigadores elevando a estatus de saber pedagógico sistemático los resultados de la práctica discursiva de los mismos, mediante procesos investigadores.

La investigación acción pedagógica permite al docente investigador aprender, comprender y transformar permanentemente y sistemáticamente el ejercicio pedagógico.

Fases de la investigación acción pedagógica. Según Restrepo (2002) las tres fases en la variante de investigación acción pedagógica son:

Deconstrucción. Es la primera etapa de la metodología, en la cual a partir de los diarios de campo se han registrado eventos de la práctica pedagógica, fortalezas, debilidades, vacíos y elementos de ineffectividad, así como las teorías implícitas que la conforman.

Además, en esta fase se realizó el proceso de reflexión crítica sobre la práctica pedagógica, la cual consiste en realizar una auto observación de lo

que se realiza en la práctica pedagógica, implica un análisis categorial y textual para determinar la estructura de su práctica y las teorías implícitas en ella.

En la deconstrucción se realiza la búsqueda continua de la estructura de la práctica y sus raíces teóricas para identificarla y someterla a crítica y poder mejorarla.

En esta fase se realizan diarios de campo en los cuales se describe lo que realizan en la práctica pedagógica para luego reflexionar sobre ello y determinar cómo se pueden mejorar las debilidades y continuar con las fortalezas.

Reconstrucción. En esta fase se reafirma las fortalezas de la práctica pedagógica, se realiza la propuesta de transformación para mejorar las debilidades.

En la reconstrucción se pasa de un conocimiento práctico inconsciente a ejecutar la práctica pedagógica argumentada con sustento teórico respecto a las estrategias utilizadas.

Es en esta fase en la cual se logra el objetivo de la investigación acción pedagógica, debido a que se transforma la práctica por medio de la construcción de saber pedagógico individual.

Evaluación. Es la última fase en la cual se realizan diarios de campo sobre los aspectos a mejorar, los cuales son realizados desde el punto de vista del investigador y su acompañante pedagógico, para luego ser evaluados y emitir una conclusión, se ejecuta una encuesta a los padres de familia para determinar la efectividad de la propuesta innovadora pedagógica desarrollada por parte del docente investigador.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general. Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” Distrito de Sechura - UGEL Sechura - Región Piura.

3.2.2 Objetivos específicos.

- **Objetivo específico 1:** Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar de habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en los estudiantes de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.
- **Objetivo específico 2:** Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” Distrito de Sechura - UGEL Sechura –Región Piura.
- **Objetivo específico 3:** Ejecutar sesiones con estrategias de enseñanza modelado y análisis de para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura – Región Piura.

3.3 Hipótesis de acción

- **Hipótesis de acción 1:** La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en los estudiantes de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Piura.
- **Hipótesis de acción 2:** La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.
- **Hipótesis de acción 3:** La aplicación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.

3.4 Beneficiarios

El primer beneficiario es el docente, he mejorado la práctica pedagógica, lo cual se evidencia en el quehacer diario en el aula, mejorando las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas, las cuales me han permitido desarrollar en los estudiantes sus habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

Los estudiantes son beneficiarios porque también han logrado fortalecer su autonomía en la preparación de recetas sencillas mediante la aplicación de sus actividades apoyándose en las estrategias de enseñanza de enseñanza de modelado y análisis de tarea.

Los padres de familia también son beneficiarios al evidenciar en sus hijos el desarrollado su habilidad de autonomía se siente motivados en participar de las actividades y/o estrategias implementadas para que así continúen mejorando, conscientes que les servirá para mejorar su calidad de vida en el futuro.

3.5 Instrumentos

3.5.1 Diario de campo. Es un instrumento utilizado por los investigadores para registrar aquellos hechos que son susceptibles de ser interpretados. En este sentido, el diario de campo es una herramienta que permite sistematizar las experiencias para luego analizar los resultados. Allí se narra en forma detallada todo lo ocurrido durante nuestra práctica, para darnos cuenta de lo que pasó.

3.5.1.1 Objetivos. Su objetivo principal fue registrar continua y sistemáticamente la práctica pedagógica, a través de la redacción de las sesiones de aprendizaje en la cual se pueden registrar anécdotas, conversaciones informales e impresiones subjetivas.

3.5.1.2 Estructura. Su estructura está en función del número de observaciones necesarias, así como del tipo de hechos o actos a observar, establecidos a priori, y de las condiciones en que se tomarán los datos. Se describe el día, fecha, lugar, se debe anotar cada situación o hecho de la

actividad de clase observada. Es importante reflexionar sobre lo narrado, en esta parte del diario de campo deben destacarse y analizarse los aspectos deficientes, vacíos, inconsistencias acerca de la práctica pedagógica.

Es crítico porque es deconstructivo, es decir, nos permite analizar cada elemento que constituye la práctica pedagógica con la finalidad de comprenderla, de atribuirle sentido y así poder mejorarla.

A medida que vamos avanzando en nuestras observaciones, registrándola y analizándolas debemos ser creativos e ir identificando aquello que nos puede servir y planteando algunas soluciones o propuestas sobre aquellos aspectos que consideramos mejorar en la práctica pedagógica.

3.5.1.3 Administración.

- *Diarios de campo de la participante.* Los docentes son los encargados de realizar los diarios de campo luego de haber realizado nuestra sesión de aprendizaje en los cuales evidenciamos nuestras fortalezas y debilidades. Además de determinar que estrategias me resultan mejor para el logro de mis estudiantes y que otras estrategias me faltan implementar.
- *Diarios de campo de la acompañante.* La acompañante cada siglo realizaron cuatro diarios de campo en total han realizado dieciséis, los cuales se han utilizado para la elaboración de la triangulación en la cual se contrasta información.

3.5.2 Encuesta a los padres de familia. De acuerdo con Cea (1999, pág. 240) define la encuesta como “la aplicación o puesta en práctica de un procedimiento estandarizado para recabar información (oral o escrita) de una muestra amplia de sujetos. La muestra ha de ser representativa de la población de interés y la información recogida se limita a la delineada por las preguntas que componen el cuestionario pre codificado, diseñado al efecto”

En la investigación realizada la encuesta aplicada ha sido validada por los expertos en primer lugar y luego recién aplicada a los padres de familia.

3.5.2.1 Objetivos. Obtener información sobre un determinado tema, en este caso sobre la investigación que se está realizando, la cual es aplicado a los padres de familia para determinar los resultados de la aplicación de la propuesta innovadores en sus hijos.

3.5.2.2 Estructura. La encuesta está aplicada por ítems o preguntas cerradas, escala de valoración si y no, además de la leyenda.

3.5.2.2 Administración. Es aplicada por el docente investigador hacia el padre de familia, los resultados son plasmados estadísticamente.

4. Plan de acción

4.1 Matriz de acción

La presente matriz de acción consta de la propuesta pedagógica que es la estrategia de enseñanza de modelado y análisis de tareas para fortalecer habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas, constan de objetivos, hipótesis, las cuales sustentará mi propuesta pedagógica.

PREGUNTA DE ACCIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Qué estrategias de enseñanza planificaré para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básico Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura – Región Piura?	Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básico Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	La planificación sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básico Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	Planificación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas.	Investigar fuentes de información confiable sobre las estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Internet. - Textos - Trabajos de información.	Agosto -Octubre
				Seleccionar información pertinente sobre la teoría de estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Internet. - Textos - Trabajos de información.	
				Elaborar unidades y sesiones de aprendizaje incorporando las estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Internet. - Textos - Trabajos de información.	
				Adaptar los instrumentos de evaluación según la estrategia de modelado y análisis de tarea.	- Programa curricular de aula. - Unidades de aprendizaje.	
				Elaborar la matriz del plan de programación de sesiones innovadoras.	- Programación curricular de aula.	

PREGUNTA DE ACCIÓN	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales permitirá, el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales.	Seleccionar los recursos tecnológicos, materiales impresos, concreto y audiovisuales a utilizarse. Elaborar material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje. Prever los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora. Mejorar la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa.	- Manual de recursos educativos y usos adecuados del espacio del aula. - Manual de elaboración de los materiales educativos. - Inventario de recursos y materiales del CEBE. - Recursos y/o materiales.	De julio - Noviembre
	Ejecutar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	Aplicación de las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas en las sesiones de aprendizaje.	Verificar las actividades de inicio, proceso y salida de las sesiones innovadoras. Aplicar estrategias de inicio, proceso y salida en la sesión innovadora. Aplicar estrategias de modelado y análisis de tarea en el desarrollo de la sesión innovadora. Redactar diarios de campos al término de la sesión innovadora. Elaborar conclusiones de la realización de la sesión innovadora.	- Sesiones de aprendizaje . - Sesiones de aprendizaje. - Sesiones de aprendizaje. - Diario de campo. - Diario de campo.	Diciembre

4.2 Matriz de evaluación

La presente matriz de evaluación consta de mi propuesta pedagógica que es la estrategia de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas, constan de hipótesis de acción, acción, resultados, indicadores de resultado, fuentes de verificación, actividades de acción, indicadores de proceso e instrumentos.

HIPOTESIS 1 La planificación sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en los estudiantes de sexto de primaria del Centro de Educación Básico Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.			
ACCIÓN	RESULTADOS	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTE DE VERIFICACIÓN
Planificación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas.	Diseño de unidades y sesiones de aprendizaje con estrategias de modelado y análisis de tarea que desarrollan habilidades de autonomía en actividades de preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	100% de diseños de unidades y sesiones de aprendizaje para desarrollar las habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencilla.	- Lista de cotejo - Unidades de aprendizaje. - Sesiones de aprendizaje.
ACTIVIDADES DE ACCIÓN	INDICADORES DE PROCESO	INSTRUMENTOS	
Investigar fuentes de información confiable sobre las estrategias de modelado y análisis de tarea.	Investiga fuentes de información confiable sobre las estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Fichas de citas textuales	
Seleccionar información pertinente sobre la teoría de estrategias de modelado y análisis de tarea.	Elabora un sustento teórico sobre las estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Fichas bibliográficas. - Propuesta pedagógica innovadora	
Elaborar unidades y sesiones de aprendizaje incorporando las estrategias de modelado y análisis de tarea.	Diseña unidades y sesiones de aprendizaje incorporando las estrategias de modelado y análisis de tarea.	- Unidades - Sesiones	
Adaptar los instrumentos de evaluación según la estrategia de modelado y análisis de tarea.	Adecua los instrumentos de evaluación en sus sesiones de aprendizaje, teniendo en cuenta los estilos y ritmos de aprendizaje de los estudiantes.	- Instrumentos de evaluación adaptados a las necesidades de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje	
Elaborar la matriz del plan de programación de sesiones innovadoras.	Elabora la matriz del plan de programación de sesiones innovadoras.	- Matriz del plan de programación de sesiones innovadoras	

HIPOTESIS 2

La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales permitirá, el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura

ACCIÓN	RESULTADOS	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTE DE VERIFICACIÓN
La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales.	Implementa las sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales para desarrollar habilidades de autonomía en actividades de preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	100% de los recursos y/o materiales son utilizados en las sesiones de aprendizaje.	- Diarios de campo. - Fotografías de los recursos y /o materiales utilizados en las sesiones de aprendizaje.
ACTIVIDADES DE ACCIÓN	INDICADORES DE PROCESO	INSTRUMENTOS	
Seleccionar los recursos tecnológicos, materiales impresos, concreto y audiovisuales a utilizarse.	Selecciona los recursos tecnológicos, materiales impresos, concreto y audiovisuales a utilizarse teniendo en cuenta las características y/o intereses del estudiante.	- Diseño de sesiones de aprendizaje con materiales didácticos	
Elaborar material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje.	Elabora material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje considerando las referencias del entorno familiar, laboral y local de los estudiantes.	- Materiales impreso y concreto contextualizados en las sesiones de aprendizajes - Fotos de la utilización de materiales	
Prever los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora.	Prevé los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora constatando su existencia y funcionamiento en la institución educativa.	- Inventario de recursos educativos en la Institución Educativa.	
Mejorar la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa.	Mejora la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa adecuándolo óptimamente para la realización de la sesión innovadora utilizando materiales didácticos.	- Ambientación del aula - Distribución del mobiliario.	

HIPOTESIS 3 La ejecución de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía de preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura – Región Piura			
ACCIÓN	RESULTADOS	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTE DE VERIFICACIÓN
Aplicación de las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas en las sesiones de aprendizaje.	Aplico las estrategias de modelado y análisis de tarea durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje para el desarrollo de habilidades de autonomía en actividades de preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	Aplica las estrategias de modelado y análisis de tarea en un 100% de las sesiones desarrolladas 100% de los estudiantes desarrolla habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.	- Sesiones de aprendizaje. - Diarios de campo. - Encuestas
ACTIVIDADES DE ACCIÓN	INDICADORES DE PROCESO	INSTRUMENTOS	
Verificar las actividades de inicio, proceso y salida de las sesiones innovadoras.	Aplica las actividades de inicio, proceso y salida de las sesiones innovadoras teniendo en cuenta lo planificado.	- Sesiones de clase - Diario de Campo	
Aplicar estrategias de inicio, proceso y salida en la sesión innovadora.	Aplica los procesos pedagógicos en la sesión innovadora.	- Sesión de clase - Diario de campo	
Aplicar estrategias de modelado y análisis de tarea en el desarrollo de la sesión innovadora.	Aplica los procesos de las estrategias de modelado y análisis de tarea en el desarrollo de la sesión innovadora teniendo en cuenta la capacidad a lograr.	- Sesión de clase. - Fichas de trabajo. - Diario de campo.	
Redactar diarios de campos al término de la sesión innovadora.	Redacta diarios de campos al término de la sesión innovadora teniendo en cuenta la descripción y reflexión de la práctica pedagógica.	- Diario de campo.	
Elaborar conclusiones de la realización de la sesión innovadora.	Elabora conclusiones de la realización de la sesión innovadora teniendo en cuenta los logros obtenidos.	- Diario de campo - Autoevaluación.	

5. Discusión de los resultados

5.1 Procesamiento y análisis de la información

A continuación, en las siguientes matrices se visualizará codificados de los diarios de campo, la aplicación de la encuesta a padres de familia y los datos recogidos a partir del acompañamiento.

5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios de campo

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Análisis de tareas	Dc 3 Nos dirigimos a la cocina y se colocaron los gorros y mandiles, seleccionaron los utensilios para la preparación, presenté los limones, agua, azúcar, cuchara, colador. con apoyo de la secuencia de imágenes se les indicó los pasos para la preparación de la limonada, Daniel lavó los limones, Wendy agregó agua en la jarra, Jhan partió los limones, Rosmery endulzo y sirvió la limonada	Miguel Ángel Verdugo menciona que el análisis de tarea es una estrategia que permite un abordaje de contenido de manera sistemática, que permitirá la estudiante el cómo y el orden de las diferentes actividades a realizar para lograr realizar un propósito u objetivo.	El análisis de tarea es una estrategia de enseñanza que me permitió que los estudiantes realicen la preparación de recetas sencillas a través de imágenes teniendo en cuenta que cada paso de una actividad guarda y secuencia.	La estrategia de enseñanza de análisis de tarea me permitió desarrollar en los estudiantes las habilidades de autonomía en preparación de diferentes recetas sencillas logrando en ellos su desenvolvimiento personal y mejorando de esta manera su participación en el ámbito familiar y una futura inserción laboral.
		Dc 4 Nos dirigimos a la cocina, se colocaron cada uno los mandiles y gorro, seleccionan los utensilios a utilizar para la preparación, mostré las naranjas, agua, azúcar, cuchara, colador, les mostré la secuencia de imágenes para preparar la naranjada. Jhan lavó las naranjas, Henry y Rosmery partieron por la mitad las naranjas, Junior colocó el colador y exprimió las naranjas, Wendy agregó la azúcar y dio vuelta con la cuchara y sirvió la naranjada.			
		Dc 5 Se dirigieron los estudiantes a la cocina y se colocaron las mandile y sus gorros, y seleccionamos los utensilios a utilizar presente los maracuyás, agua, azúcar, cuchara, colador. Prepararon el refresco de maracuyá con la participación de cada uno de los y las estudiantes, con apoyo de la secuencia de imágenes; Henry lavó los maracuyás, Jhan partió por la mitad los			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		maracuyás, Daniel agregó el maracuyá en el vaso de la licuadora, Wendy vertió en la jarra, Rosmery colocó el colador (encima de la jarra),y repartió el refresco. Dc 6 Los dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron los mandiles y los gorros, seleccionaron los utensilios que vamos a utilizar para preparar el refresco y les presenté los ingredientes: los tamarindos, agua, azúcar, cuchara, colador. Presente la secuencia de imágenes del preparado de la preparación del refresco de tamarindo. Wendy pela el tamarindo y lo agrega el tamarindo a un recipiente de con agua, Jhan estruja el tamarindo, Junior Cola el tamarindo, Rosmery verte en una jarra y lo sirve. Dc 7 Dirigí a los estudiantes a la cocina, se colocaron su mandil, gorros, seleccionaron los utensilios para preparar el jugo de papaya y les mostré los ingredientes: la papaya, leche, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo, ellos los tocaron y observaron. Mostré el preparado del jugo de papaya en secuencia de imágenes, luego Wendy lavó la papaya, Rosmery partió por la mitad la papaya, Junior pela la papaya, Daniel pica la papaya y agrega a la licuadora. Dc 8 Dirigí a los estudiantes a la cocina, se colocaron sus mandiles y gorro, seleccionaron los utensilios a utilizar en la preparación del jugo de manzana y conocieron los ingredientes para la preparación del jugo; la manzana, canela, clavo de olor, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo. Prepararon el jugo de manzana con la participación de todos y con el apoyo de secuencias imágenes: Danny lavó las manzanas, Rosmery partió por la mitad las manzanas, Juan Junior agregó agua en una olla y las manzanas, Daniel agregó canela y clavo de olor, puse la olla a la cocina para que hierva se esperó que enfrié, Henry agregó en el vaso de la licuadora la manzana que ha hervido y azúcar, Judith presionó el botón para empezar con el licuado. Dc 9 Dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron sus mandiles y gorro, seleccionaron los utensilios a utilizar y se les mostró los ingredientes para la preparación del jugo de manzana;			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		la manzana, canela, clavo de olor, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo. Prepararon el jugo de manzana con la participación de todos y con el apoyo de secuencias imágenes: Danny lavó las manzanas, Rosmery partió por la mitad las manzanas, Juan Junior agregó agua en una olla y las manzanas, Daniel agregó canela y clavo de olor, puse la olla a la cocina para que hierva se esperó que enfrié, Henry agregó en el vaso de la licuadora la manzana que ha hervido y azúcar, Judith presionó el botón para empezar con el licuado y sirvió el jugo.			
		Dc 10 Dirigí a los estudiantes a la cocine para que se coloque su mandil y su gorro, seleccionen los utensilios e ingredientes a utilizar. Se prepara el jugo de guanábana con la participación de cada uno de los y las estudiantes y haciendo uso de secuencia de imágenes: Danny lavó la guanábana, Wendy partió la guanábana, Henry retiró las pepas a la guanábana con ayuda de Judith, Daniel agregó en el vaso de la licuadora la guanábana, azúcar, agua, Juan Junior cuela y sirve el jugo.			
		Dc 11 Los dirigí a los estudiantes a la cocina para que se coloque sus mandiles y gorros, todos lo hicieron, seleccionaron los utensilios a utilizar y los ingredientes, se les mostró la secuencia de imágenes para la preparación de la ensalada de frutas, Juan Junior lavó la fruta, Daniel peló la fruta, Wendy con ayuda de Jhan picó la fruta, Henry sirvió en recipientes individuales, Judith agregó el yogurt.			
		Dc 12 Los dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron sus mandiles y gorros, seleccionan los utensilios e ingredientes a utilizar, haciendo uso de secuencia de imágenes y preparan las trufas: Wendy y Jhan molieron las galletas vainillas, Danny agregó la galleta molida en un recipiente, Rosmery agregó leche condensada, Henry y Daniel hacen la masa en forma de bolitas y agregan las grajeas.			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
	Modelado	Dc 3 Les pedí a Andy y Franchesca que me observen prepare también la limonada, al termine les pregunte cada uno de los pasos que se tenían que realizar y, luego guiándose de la observación Andy y Franchesca realizan solos la limonada, se sintieron muy contentos al lograrlo y les dije que podrían hacerlo en casa para invitarles a sus familiares. Dc 4 Les pedí a Franchesca y Andy que me observaran como prepara la naranjada, luego cada uno la preparó, tuvieron un poco de dificultad para partir la naranja, pero lograron realizarlo solo, les fui preguntando qué pasó seguía después de haber terminado cada uno, se sintieron muy bien y les invitaron a las demás docentes del CEBE, les dije que podrían hacerlo en casa y se mostraron muy satisfechos. Dc 5 Les mostré los ingredientes y les pedí además a Andy y Franchesca que me observen empecé a preparar el refresco de maracuyá, cuando terminé le pregunte que seguía después de cada paso, y ellos ivn respondiendo, luego lo realizaron ellos solos, les motivé diciendo que lo pueden realizar en casa cuando llegue una visiten y les inviten o en otras situaciones. Dc 6 Le pedía a Francesca y a Andy que me presten atención mientras preparaba el refresco de tamarindo ellos observaban muy atentos, le iba indicando además los pasos de forma oral, luego ellos lo realizaron solos , mientras lo realizaban se sentían contentos, les indique también lo pueden realizar en casa y hasta preparar para vender. Dc 7 Pedí a Andy y Franchesca que estén atentos y me observen que voy a preparar el jugo de papaya, luego lo realizaron ellos solos, les fui reforzando cada paso que realizaban, terminaron y probaron el jugo, les gusto y les dije que preparen ellos en su casa para que timen en su desayuno o su almuerzo. Dc 8 Pedí a Franchesca y a Andy que estén atentos y que me observen lo que iba a realizar, preparé el jugo de manzana con el apoyo verbal de cada paso que estaba realizando, luego ellos lo realizaron solos, se les dijo que eran un jugo muy nutritivo que lo pueden preparar también en casa. Los felicite porque todo salió muy bien.	Según Bandura el modelado es la forma como las personas aprendemos algo, debido a que la mayoría de la imágenes de la realidad en la que basamos nuestras acciones, están realmente inspiradas en la experiencia que adquirimos a través de otras personas.	El modelado es una estrategia de enseñanza que permitió a los estudiantes a través de la imitación de lo que observan realicen la preparación de recetas sencillas haciendo uso de los siguientes pasos: atención, retención, reproducción y motivación.	La estrategia de enseñanza del modelado me permitió desarrollar en los y las estudiantes las habilidades de autonomía en la preparación de diferentes recetas sencillas, logrando mejorar sus habilidades y mejorando su participación en la familia y en la sociedad.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		Dc 9 Pedí a Franchesca, Judith, Andy, Juan que presten atención, les mostré los ingredientes y les pedí que me observaron cuando empecé a preparar el jugo de manzana y luego lo realicen solos se van apoyando cada uno para la preparación del jugo de manzana, les motivé para que continúen realizarlo en otros lugares y situaciones. Dc 10 A Andy y Franchesca le pedí que estén atentos y que me observen como preparaba el jugo de guanábana apoyándome del lenguaje oral, luego lo realizaron ellos solos, provocaron y les había quedado muy agradable lo que ya solos les motivaba para que los realicen en casa. Dc 11 A Franchesca y Andy les pedí que estén atentos y me observen para preparar la ensalada de frutas apoyándome del lenguaje oral y luego lo realizaron ellos solos, les mencione que lo hagan en casa para que les inviten a sus familiares y amigos.. Dc 12 Le pedía Franchesca y Andy le pedí que estén atentos y me observen como preparo las trufas para que luego lo realizaron ellos solos, les motive que preparen también en casa para que inviten y vendan a sus familiares.			

5.1.2 Análisis de la encuesta a los padres de familia

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPREACIÓN	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Análisis de tarea	El 90 % de los padres de familia indica que su hijo(a) sigue la secuencia de imágenes para preparar refrescos y jugos.	Se evidencia en los hallazgos de la estrategia de enseñanza de análisis de tarea, que la mayoría de padres de familia perciben que sus hijos(as) lograron desarrollar la habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas, aunque existen algunos estudiantes que no han logrado preparar recetas sencillas.	Los padres de familia señalan que sus hijos participan mayoritariamente en actividades en el hogar preparando recetas sencillas con autonomía.
		El 80 % de los padres de familia indica que su hijo(a) sigue la secuencia de imágenes para preparar postres.		
		El 90% de los padres de familia indica que su hijo(a) corta, pica los alimentos siguiendo la secuencia de imágenes.		
		El 80% de los padres de familia indica que su hijo(a) selecciona los alimentos para preparar recetas sencillas con apoyo de secuencia de imágenes.		
		El 100% de los padres de familia considera que en los últimos meses su hijo(a) prepara recetas sencillas siguiendo la secuencia de imágenes.		
	Modelado	El 90% de los padres de familia indica que su hijo(a) participa de las actividades de cocina en casa siguiendo el modelo de adulto.	Se evidencia en los hallazgos de la estrategia de enseñanza de modelado , que la mayoría de padres de familia perciben que sus hijos(as) lograron desarrollar la habilidad de autonomía en la preparar recetas sencillas, sin embargo hay algunos estudiantes que no han logrado preparar recetas sencillas.	Los padres de familia señalan que sus hijos han mejorado sus habilidades ya que sienten que la participación se ve reflejado en su mejor comportamiento en las actividades diarias.
		El 90% de los padres de familia indica que su hijo(a) manipula y/o lava los alimentos siguiendo el modelo del adulto.		
		El 80% de los padres de familia indica su hijo(a) pela los alimentos siguiendo el modelo del adulto.		
		El 90% de los padres de familia indica que su hijo(a) prepara refrescos y jugos siguiendo el modelo del adulto.		
		El 80% de los padres de familia indica que su hijo(a) prepara postres siguiendo el modelo del adulto.		

5.1.3 Análisis de los datos del acompañamiento pedagógico

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIÓN
Estrategia de enseñanza	Análisis de tarea	DC1: La docente presenta la secuencia de imágenes de la preparación de la causa de pollo, donde va realizando la descripción del proceso, se sancocha y pela las papas, luego se prensa las papas, luego echaremos el pollo, las arvejas y la mayonesa, mientras va explicando con las imágenes los estudiantes se mantienen en su lugar mirando con atención. DC4: La docente presenta la secuencia de 4 imágenes de la secuencia del pan con pollo, los estudiantes van observando con atención las imágenes mientras la docente va explicando uno por uno, señala la primera imagen donde está el deshilachado del pollo y facilita a cada estudiante un plato y un trozo de pollo y pide que vayan deshilachando el pollo, Ariel, Ángela, Anthony y Luz van realizando la acción. Para que echen el pollo deshilachado al pan la docente se dirige dónde está la imagen y les enseña la imagen donde se observa que con una cuchara están echando el pollo dentro del pan, facilita a Ángela la cuchara y ella va echando el pollo dentro del pan.	De acuerdo a la cita de Perkins (2005) el análisis de tarea significa dividir la actividad específica en pequeños pasos, fáciles de enseñar tras de otros la mayoría de los estudiantes no podrá adquirir una nueva destreza de toda una vez. Implica tener en cuenta cada paso que compone una actividad en su orden de secuencia. Por ejemplo: Si un niño está aprendiendo a cepillarse los dientes, puede empezar por la simple tolerancia de cepillado en la boca, como primer paso. El empleo del análisis de tarea como estrategia de enseñanza permitió a la docente dividir la actividad en pequeños pasos de manera secuencial para de esta manera fortalecer las habilidades de preparación de recetas sencillas en los estudiantes con discapacidad.	La estrategia del análisis de tarea permitió a la docente segmentar las actividades en pequeños pasos para que de esta manera se garantice que los estudiantes progresivamente desarrollen nuevas habilidades. Por tal motivo, podemos concluir que la división de la actividad en pequeños pasos y presentados en imágenes ayuda a los estudiantes a realizar y concluir con éxito las actividades diseñadas por la docente y en especial las labores en la preparación de recetas sencillas.
	Modelado	DC1: La docente se ubica frente a los estudiantes y les muestra los ingredientes sancochados de la causa: papa, pollo y arvejas y les modela la forma adecuada de cómo se pela la papa, pincha la papa con el tenedor y agarra con una mano el tenedor mientras que con la otra mano pela la papa, facilita una papa a cada estudiante y ellos van imitando el modelo observado para el pelado de la papa al igual que Andy. DC4: Al momento del deshilachado del pollo como Andy se estaba comiendo el pollo la docente se dirige donde él y se ubica frente a él y le modela como va a deshilar el pollo, coge con una mano	La estrategia de enseñanza del modelado en el desarrollo de la sesión de aprendizaje le concedió a la participante optimar su práctica pedagógica, permitiendo en los estudiantes afianzar sus propios aprendizajes de acuerdo al modelo facilitado. El modelado es el aprendizaje mediante la observación e imitación, se aprende por tanto nuevas conductas siguiendo los modelos vistos en otras personas con las que se identifica el que aprende, sin necesidad de práctica. Esta falta de necesidad de práctica para aprender, constituye una novedad	La estrategia de enseñanza del modelado permitió a la docente que los estudiantes a través de la observación reproduzcan habilidades según el modelado observado por el adulto y así logren adquirir o modificar habilidades para la preparación de recetas sencillas.

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	HALLAZGO	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	CONCLUSIÓN
		el trozo y con el otro va sacando hilachas del pollo y lo pone en el plato, Andy va observando y luego imita lo que hace la docente. Para el deshilachado del pollo la docente se dirige a la mesa de Franchesca y se ubica frente a ella y va realizando el deshilachado del pollo ella la observa y luego empieza a deshilar el pollo de acuerdo a lo realizado por la maestra. Para que corten el pan la docente se ubica frente a los estudiantes agarra con la mano izquierda el pan y con la mano derecha el cuchillo y va cortando, Henry, Wendy, Daniel y Franchesca van observando con atención, después al terminar la docente facilita uno por uno el cuchillo para que corten el pan, Daniel lo realiza de acuerdo a lo observado.	respecto a otros modelos explicativos de la conducta, para los cuales las conductas aparecen y se instauran exclusivamente cuando hay refuerzo. Bandura utiliza el modelado de la Teoría de aprendizaje social para recordarnos que, como aprendices en continua formación, nuestros procesos psicológicos privados e impredecibles son importantes. Sin embargo, a pesar de que son secretos y nos pertenecen solo a nosotros, estos procesos psicológicos tienen un origen que en parte es social. Es precisamente gracias a nuestra capacidad de vernos a nosotros mismos en la conducta de los demás por los que podemos decidir que funcione y qué no. Básicamente el modelado nos viene a decir que podemos aprender casi cualquier conducta observando como la ejecuta o lleva a cabo otra persona. Finalmente, Ángel Sánchez fuentes refiere que el aprendizaje por modelado, también conocido como aprendizaje por observación, imitación, hace referencia al aprendizaje que se produce por observación de las conductas de otros congéneres. Según el autor manifiesta que se produce un aprendizaje por observación, por imitación lo cual podemos aplicar de la manera adecuada en las actividades de las sesiones de aprendizaje para desarrollar o modificar habilidades en los estudiantes.	

5.2 Triangulación

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	CONCLUSIONES DE ANÁLISIS DE DATOS			COINCIDENCIAS/ DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	ACOMPañANTE	PADRES DE FAMILIA		
Estrategias de enseñanza	Modelado	La estrategia de enseñanza del modelado me permitió desarrollar en los y las estudiantes las habilidades de autonomía en la preparación de diferentes recetas sencillas, logrando mejorar sus habilidades y mejorando su participación en la familia y en la sociedad.	La estrategia de enseñanza del modelado permitió a la docente que los estudiantes a través de la observación reproduzcan habilidades según el modelado observado por el adulto y así logren adquirir o modificar habilidades para la preparación de recetas sencillas.	Los padres de familia señalan que sus hijos han mejorado sus habilidades ya que sienten que la participación se ve reflejado en su mejor comportamiento en las actividades diarias.	Según lo analizado de las conclusiones el investigador, la acompañante pedagógica, padres de familia coinciden que con la estrategia de enseñanza de modelado desarrollando las habilidades de alimentación en la preparación de recetas sencillas.	La estrategia de enseñanza del modelado, es el aprendizaje mediante la observación e imitación, donde se aprende siguiendo los modelos vistos en otras personas, lo cual permitió en los y las estudiantes desarrollar habilidades de autonomía para la preparación de recetas sencillas.
	Análisis de tarea	La estrategia de enseñanza de análisis de tarea me permitió desarrollar en los estudiantes las habilidades de autonomía en preparación de diferentes recetas sencillas logrando en ellos su desenvolvimiento personal y mejorando de esta manera su participación en el ámbito familiar y una futura inserción laboral.	La estrategia del análisis de tarea permitió a la docente segmentar las actividades en pequeños pasos para que de esta manera se garantice que los estudiantes progresivamente desarrollen nuevas habilidades. Por tal motivo, podemos concluir que la división de la actividad en pequeños pasos y presentados en imágenes ayuda a los estudiantes a realizar y concluir con éxito las actividades diseñadas por la docente y en especial las labores en la preparación de recetas sencillas.	Los padres de familia señalan que sus hijos participan mayoritariamente en actividades en el hogar preparando recetas sencillas con autonomía.	Según lo analizado de las conclusiones el investigador, la acompañante pedagógica, padres de familia coinciden que con la estrategia de enseñanza de análisis de tarea desarrollando las habilidades de alimentación en la preparación de recetas sencillas. Además de coincidir en el sustento teórico de Bandura.	La estrategia de enseñanza del análisis de tarea, es dividir la actividad en pequeños pasos de manera secuencial para de esta manera desarrollar habilidades de autonomía para la preparación de recetas sencillas en los y las estudiantes con discapacidad.

6. Difusión de resultados

6.1 Matriz de difusión

6.1.1 Reflexión sobre la práctica pedagógica antes y ahora. Es el análisis comparativo sobre la planificación, el desarrollo de las sesiones de aprendizaje y del uso de recursos y materiales antes y después de la aplicación de la propuesta pedagógica innovadora, encontrando los aspectos logrados y no logrados.

6.1.1.1 Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUES	CONCLUSIONES
Planificación	Antes planificaba las sesiones de aprendizaje de manera implícita, pues no tenía conocimiento del uso adecuada de las estrategias de enseñanza, lo que en algunas oportunidades ocasiona que las actividades programadas no lleguen a culminarse o se realicen de manera inadecuada. Asimismo, el material a utilizar no permitía responder a las necesidades educativas del estudiante y la evaluación programada no era diferenciada.	Ahora planifico adecuadamente las sesiones de aprendizaje haciendo uso de las estrategias de enseñanza del modelado con sus procesos y análisis de tarea, lo cual tienen sustento teórico, el material programado para utilizar responde a la necesidad del estudiante al igual que la evaluación que es diferenciada originando que el estudiante logre desarrollar sus habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas	En la planificación de las sesiones de aprendizaje se debe tener claro el propósito, las capacidades, indicadores de logro y la estrategia de enseñanza del modelado con sus procesos y el análisis de tarea, para que de esa manera que logre aprendizajes significativos en el estudiante como es el desarrollo de su autonomía en la preparación de recetas sencillas.

6.1.1.2 Análisis de la implementación de los recursos y materiales

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación	Antes en la implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizajes no era pertinentes debido a que no se tomaba en cuenta los estilos aprendizaje de los estudiantes, solo se consideraba imágenes en tarjetas otro material concreto. Asimismo, no relacionaba las estrategias de enseñanza y actividades planificadas.	Ahora la implementación de recursos y materiales que se tiene en cuenta en las sesiones de aprendizaje es adecuada porque se propone actividades según los procesos de las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea. Además para determinar que recurso y material se va a utilizar se tiene en cuenta la necesidad educativa de cada estudiante, los cuales pueden ser apoyos visuales, material impreso y/ concreto.	La implementación de los recursos y/o materiales en las sesiones de aprendizaje responden a las características y necesidades de los estudiantes, teniendo en cuenta las estrategias de enseñanza de análisis de tarea y modelado además de las actividades que se van a realizar de acuerdo al contexto donde se ejecutaran para lograr desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Ejecución	Antes desarrollaba las sesiones de aprendizaje de manera rutinaria, cotidiana, casi siempre se usaban las mismas estrategias las cuales no cumplían con las actividades a realizar. Además, realizaba las sesiones de aprendizaje en la cual los estudiantes eran simples receptores de información, por ello no llegaba a cumplir con el propósito propuesto para esa actividad, para lograr sus habilidades de autonomía.	Ahora desarrollo las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta el propósito propuesto, utilizó las estrategias de enseñanza del modelado con sus cuatro fases según Bandura y el análisis de tarea, logrando llegar a desarrollar en los estudiantes sus habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas, que es lo se desea lograr en los estudiantes cumpliendo de esta manera con el propósito propuesto.	La ejecución de las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta las estrategias de enseñanza de modelado teniendo en cuenta sus cuatro procesos y análisis de tarea, facilitará el desarrollo de las habilidades en la preparación de recetas sencillas en los estudiantes con multidiscapacidad y discapacidad severa.

Lecciones aprendidas

- Diseñar las sesiones de aprendizaje me ha permitido minimizar situaciones negativas reduciendo riesgos en la ejecución, y logrando el éxito de la propuesta pedagógica.
- Implementar los materiales y recursos educativos en las sesiones de aprendizaje ha permitido el logro de aprendizajes significativos.
- Aplicar las sesiones de aprendizaje con las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea ha permitido desarrollar las habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
- Sustentar las estrategias de enseñanza de análisis de tarea y modelado me ha permitido explicarlas y desarrollarlas de forma adecuada.
- Realizar la investigación acción pedagógica ha permitido la transformación de la práctica pedagógica a través de la aplicación de las estrategias de enseñanza del modelado y análisis de tarea.

Conclusiones

- En la planificación de las sesiones de aprendizaje se debe tener claro el propósito, las capacidades, indicadores de logro y la estrategia de enseñanza del modelado con sus procesos y el análisis de tarea, para que de esa manera se logra aprendizajes significativos en el estudiante como es el desarrollo de su autonomía en la preparación de recetas sencillas.
- La implementación de los recursos y/o materiales en las sesiones de aprendizaje responden a las características y necesidades de los estudiantes, teniendo en cuenta las estrategias de enseñanza de análisis de tarea y modelado además de las actividades que se van a realizar de acuerdo al contexto donde se ejecutaran para lograr desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
- La ejecución de las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta las estrategias de enseñanza de modelado con sus cuatro procesos y análisis de tarea, facilita el desarrollo de las habilidades en la preparación de recetas sencillas en los estudiantes con multidiscapacidad y discapacidad severa.
- El sustento teórico permite realizar las estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tarea de forma adecuada.
- La investigación acción le permite al docente investigador transformar la práctica pedagógica y lograr un aprendizaje significativo en los estudiantes.

Referencias

- Aguirre A. (1997). *Síndrome de Down: Necesidades Educativas y desarrollo del lenguaje*. España p.6-7.
- Anijovich R., Mora S., (2009) *Estrategia de enseñanza. Otra mirada al quehacer en el aula*. Primera Edición. Editorial Aique, Buenos Aires. p.4.
- Basile H. (2008). *Retraso mental y genética. Síndrome de Down*. Revista Alcmeon, Argentina.Vol.15 N° 1.
- Bandura A., (1987). *Teoría del aprendizaje social*. Editorial Espasa Universitaria. España. p. 32- 45
- Castro S., Avendaño V., Ayuso B., Prado P., (2009) *Trabajo de Síndrome de Down*. p. 4.
- Colmenares, E., Piñero, L. (2008). *La investigación acción. Una herramienta metodológica heurística para la comprensión para la comprensión y transformación de realidades y prácticas socioeducativas*. Caracas. Vol.14 (27), p. 96-144.
- Demiglio A. (2005). *Circular Técnico General*. España. p. 22
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista. M. (2010). *Guía para la evaluación de la propia práctica docente en la enseñanza de la comunicación oral*. Badajoz. España. p. 7.
- Instituto de Tecnologías Educativas. (2013). *Educación Inclusiva. Personas con discapacidad visual*. España. p. 2.
- Martín, M. (2016). *Promoción de la autonomía personal*. España. p. 21.
- Martínez, L. (2007). *La observación y el diario de campo en la definición de un tema de investigación*, España. p. 74-80.

- Martínez, M. (2006). *La investigación Cualitativa (Síntesis Contextual)*. Revista Facultad de psicología de la Universidad Mayor de san Marcos. Vol.9 N° 1. Perú.
- Mejía M., Garzuzi V. (2015). *Revista de orientación vocacional* Vol. 29 N° 55. México.
- Ministerio de Educación (2008). *Necesidades Educativas especiales asociadas al Autismo: Guía de apoyo técnico pedagógico*. Chile. p. 15-18.
- Ministerio de Educación (2010). *Guía para la Atención a estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad – DIGEBE*- Editorial Gráfica Multiservicios La Esperanza S.A.C. Lima. p. 11-12.
- Ministerio de Educación (2013). *Guía para la Atención Educativa de Niños y Jóvenes con Trastorno del Espectro Autista – TEA*. Perú. p. 9.
- Ministerio de Educación. (2014) *Guía para la intervención Servicio de apoyo y asesoramiento para la atención de las necesidades educativas especial- SAANEE*. Perú. p.27, 42, 43.
- Ministerio de Educación. (2014) *Guía para la atención educativa de niños y jóvenes en Trastorno del Espectro Autista – TEA*. Perú. p. 9, 14, 16.
- Ministerio de Educación. (2014) *Guía para la atención de estudiantes con discapacidad visual*. Perú. p. 7 – 10.
- Ministerio de Educación. (2016) *Orientaciones de la Dirección de Educación Básica Especial para la implementación del SIAGIE – EB*. Perú. p. 10 - 15.
- Ministerio de Educación. (2016) *El diagnóstico y los diarios de campo en la deconstrucción de la práctica pedagógica*. Perú. p. 4- 6.

- Ministerio de Educación (2018). *Trabajo pedagógico con materiales y recursos educativos para la atención de estudiantes en condiciones de discapacidad atención por los CEBE y SAANEE*. Perú. p. 19.
- Ministerio de Educación de Chile (2007). *Guía de apoyo técnico pedagógico. Necesidades Educativas en el nivel de Educación Parvularia. Discapacidad motora*. Primera Edición. Santiago de Chile. p. 7
- Orozco, M. (1997). *Las pedagógicas constructivistas y el análisis de tarea. Memorias del I Encuentro Internacional y IV Encuentro Nacional pedagógico constructivista, pedagógicas activas y desarrollo humano*. Manizales. Universidad de Manizales, p. 213- 214.
- Parra D. (2003). *Manual de Estrategias de Enseñanza – Aprendizaje*. Colombia, p. 8- 9.
- Paucar P., (2015) *Estrategias de aprendizaje, motivación para el estudio y comprensión lectora en estudiantes de la Facultad de Educación de la UNMSM*. (Tesis Magistral) Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima.
- Pobea, M. (2015). *La encuesta*. Sala de lectura digital del Centro de Investigación Social. P. 3.
- Restrepo, B. (2010). *La Investigación–Acción. Educativa como estrategia de Transformación de la Practica Pedagógica*. Cuarta Edición. Editorial Trillas: Colombia. pp. 26.
- Riviére, A. (1992). *La teoría del aprendizaje. Implicaciones educativas*. Edición Alianza. Madrid.

- Rubiola, P. (2003). *Diseño de un programa de transición para adolescentes y jóvenes con multidiscapacidad sensorial y trastorno de la comunicación*. Argentina. p. 60 - 62.
- Tobón, S. (2013). *Evaluación de las competencias en la educación básica*. Segunda Edición. Editorial Santillana. México. p. 4.
- Universidad de Zaragoza. (2007) *Desarrollo de la autonomía personal básica: Una perspectiva globalizada*. España. p. 6 -10.
- Verdugo, M. Carroble J., (1989) *Integración personal, social y vocacional de los diferentes psíquicos adolescentes*. Centro de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia, CIDE, p. 56.
- Verdugo, M. (2002). *Análisis de la diferencia de discapacidad intelectual de la Asociación Americana de Retardo Mental*. Colombia.
- Victoria, J. (2013, diciembre). *El modelo social de la discapacidad: una cuestión de derechos humanos*. P. 8-17.
- Who (1997) *Habilidades para la vida en la escuela para niños y adolescentes*. p. 1

Apéndices

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 C.E.B.E. : Castilla
 1.2 Docente : Karla Irina Mejía Chunga
 1.3 Grado : Primaria
 1.6 Situación Significativa : Todos somos científicos
 1.7 Tiempo de la sesión : 8:00 am a 1:00pm
 1.8 Fecha de Ejecución : 27 de octubre de 2016

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

2.1 Nombre de la Unidad : “Mejoro mis hábitos alimenticios”

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE DESEMPEÑO CONTEXTUALIZADO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Comunicación	Expresión y comprensión oral	Responde a ordenes sencillas dadas por el adulto con agrado	Selene, Norma, Jhoselyn 🚦 Obedece órdenes con agrado. Julia 🚦 Obedece órdenes con apoyo. Camila, Emanuel y José Teofilo 🚦 Entrega lo que se le pide. Cielo, Romina 🚦 Espera su turno con agrado. Luis Enrique y Sarita 🚦 Responde a través de gestos.	Diálogo Observación	Lista de cotejo
Matemática	Geometría y Medición	Vivencia nociones espaciales: arriba, abajo, derecha, izquierda, a través de su cuerpo con apoyo y de acuerdo a sus posibilidades	Selene, Norma, Jhoselyn y Camila 🚦 Levanta los brazos arriba y abajo Julia, Emanuel Teofilo, Cielo Luis Y Sarita 🚦 Levanta los brazos con apoyo	Psicomotricidad	

2.2 Proceso Didáctico:

DESARROLLO DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
INICIO	✓ Actividades permanentes: recepción de niños y niñas, saludo, calendario, asistencia, clima, control de esfínteres e higiene y lonchera. ✓ Se les pide a los estudiantes que estén se ubique en forma de media luna y estén atentos, ya que les he traído una sorpresa. ✓ Se les muestra una cajita forrada con papel de regalo y se les pide que adivinen que hay dentro. ✓ Se va repitiendo las respuestas que ellos dan. ✓ Se les pega en la pizarra una hoja la cual contiene una imagen de dos niños haciendo burbujas. ✓ Se les realiza las siguientes preguntas: - ¿Qué están haciendo estos niños? - ¿Han visto ustedes alguna vez algo de lo que hay en la pizarra? ✓ Se les muestra una tijera y se les pregunta: ✓ ¿Será una tijera lo que hay en la pizarra? ✓ Ellos dirán o harán gestos indicando que no, entonces se les dice que en la cajita hay algo que si hay en la imagen y son las burbujas. ✓ Se abren las burbujas y se les dice ustedes saben ¿Qué debemos hacer con esto para que salgan las burbujas?	Imagen Pizarra Cajita de sorpresa burbujas	Lista de cotejo
PROCESO	✓ Se abren las burbujas y se les dice ustedes saben ¿Qué debemos hacer con esto para que salgan las burbujas? ✓ Entonces algunos empezarán hacer burbujas. ✓ Se guardan las burbujas y se les dice que ahora van a preparar el líquido para las burbujas, para hacer mucho más. ✓ Se van sacando de la cajita de sorpresas los ingredientes para hacer las burbujas. ✓ Se les hace que toquen, huelan los ingredientes. ✓ Con su ayuda se va preparando el líquido. ✓ Se les agrega a cada uno en un depósito y se les da un sorbetín con el cual empezaran hacer burbujas. ✓ Nos desplazamos al patio para seguir jugando con las burbujas y haciendo énfasis de que las burbujas se van hacia arriba y hacia abajo.	Agua jabón líquido sorbetines depósitos	
SALIDA	Se refuerza el tema. Luego se les entrega una hoja de aplicación en la cual tendrán que delinear las burbujas que realiza Pedro.	Hojas Lápiz Colores	

ÁREAS	INDICADORES DE LOGRO (jerarquizados)	NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES																																
		Selene			Norma			Jhoselyn			Julia			Camila			Emanuel			Teofilo			Cielo			Romina			Luis			Sarita		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C			
M A T E M Á T I C A	Selene, Norma, Jhoselyn y Camila Levanta los brazos arriba y abajo Julia, Emanuel Teofilo, Cielo Luis Y Sarita Levanta los brazos con apoyo.	X				X		X																										

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

IV. OBSERVACIÓN.....

V. BIBLIOGRAFIA

- MINEDU. (2015) *Diseño Curricular Nacional de Educación Básica Regular*. Lima- Perú.

DIARIO DE CAMPO N°01			
REGIÓN : Piura CEBE : Castilla FECHA : 27 de octubre de 2016 INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga HORA DE INICIO : 8:00 am HORA DE TÉRMINO : 1:00 pm ESTUDIANTES ASISTENTES : 5 DISCAPACIDAD : Multidiscapacidad, Discapacidad Severa SITUACIÓN SIGNIFICATIVA : "Todos somos científicos"			
COD.	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA
1	Pedí a los estudiantes que se ubiquen en forma de	Estrategia de motivación - (Cod. 01- 05)	Material concreto
2	media luna y estén atentos, porque les había traído		
3	una sorpresa. Jocelyn, Norma y Selene se ubicaron		
4	solas, a Deyter se le tuvo que ayudar y a Luis		
5	también, les mostré una cajita forrada con papel de		
6	regalo, y los estudiantes se muestran muy atentos	Estrategia de motivación (Cod. 14 -20) +	Material visual
7	Jocelyn y Selene tratan de coger el regalo, Deyter lo		
8	miró, Luis sonrió, les pedí que adivinen que había		
9	dentro, Jocelyn dice caramelos, Selene y Norma		
10	dicen galletas, Deyter mostrando asombro y Luis		
11	sonríe Brindarles tarjetas que contengan las	Estrategia de motivación (Cod. 24-28)	Material concreto
12	posibles respuestas a Deyter y Luis. Implementación		
13	de un Sistema Alternativo de Comunicación.		
14	Pegué en la pizarra una hoja la cual contenía una		
15	imagen de dos niños haciendo burbujas y les realicé		
16	las siguientes preguntas: ¿qué están haciendo estos	Estrategias de enseñanza (Cód.32-43) +	Resonancia Experiencia directa
17	niños? ¿Han visto alguna vez algo de lo que hay en		
18	esta imagen? Selene, Jocelyn y Norma si son		
19	burbujas, Deyter empieza a saltar e indica con su		
20	dedo las burbujas, Luis sonríe y mueve sus pies. La		
21	estrategia dio resultado ya que los estudiantes se	Estrategias de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
22	mostraron entusiasmados. Continuare motivando a		
23	los estudiantes con imágenes.		
24	Luego les mostré una tijera y les pregunté ¿Será		
25	una tijera la que hay en la imagen? Norma, Selene y		
26	Jocelyn responden que no, a Deyter le acerqué la	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
27	tijera y la miraba y a Luis también la tijera y le di que		
28	la toque además les dije que no hay tijera en la		
29	imagen. Buscar estrategias para que Deyter y Luis		
30	de alguna manera brinden su respuesta a las		
31	preguntas. Implementar estrategia.	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
32	Les volví a mostrar la cajita de regalo y les dije que		
33	en la caja había algo que hay en la imagen y		
34	Selene, Norma y Jocelyn respondieron burbujas,		
35	Deyter salta e indica las burbujas, Luis sonríe y le		
36	alcance la imagen y señalo las burbujas, Norma	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
37	saca las burbujas y se las mostró además Selene y		
38	Jocelyn empezaron a soplar hicieron burbujas ,		
39	primero Deyter solo las reventaba luego se le dijo		
40	que hacer y empezó también hacer burbujas lo		
42	mismo pasó con Luis quien soplaba primero con	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
43	dificultad lográndolo de manera discontinua. Se		
44	logró que los estudiantes participen y logren su		
45	actividad. Continuar realizando experiencias directas		
46	para que los estudiantes se sientan motivados a		
47	realizar las actividades.	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
48	Además, se fueron sacando de las cajitas con la		
49	participación de todos ellos los ingredientes para		
50	elaborar el líquido para hacer burbujas, tocaron y		
51	olieron cada uno de los ingredientes. Les mostré		
52	una secuencia de imágenes de cómo iban a	Estrategia de enseñanza (Cod. 47 – 63) +	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
53	elaborar las burbujas, estaban contentos, se pegó		
54	en la pizarra las imágenes, Selene, Norma y		
55	Jocelyn lo iban haciendo al mismo tiempo que		
56	observaban la imagen y escuchaban las		
57	indicaciones a Deyter y Luis se les apoyo para que		

58	lo realizaran Se desplazaron hacia el patio con el	Estrategia de enseñanza (Cod. 66-71) -	Análisis de tarea
59	líquido que hicieron Selene, Norma y Jocelyn lo		
60	realizan solos a Deyter se le lleva de la mano y a		
61	Luis en su silla de ruedas, ya en el patio se les		
62	indica que hagan burbujas hacia arriba y hacia		
63	abajo, a Deyter se le apoya para que realice las		
64	burbujas y a Luis también a el no le salen burbujas		
65	con mucha frecuencia. Se utilizaron estrategias que		
66	permitieron el desarrollo de la actividad. Continuar		
67	usando estas estrategias.		
68	Terminada la actividad se dirigieron a lavarse las		
69	manos Selene, Norma lo hicieron solas Jocelyn		
70	tuvieron que dárseles instrucciones verbales, Deyter		
71	realizó una parte del lavado con apoyo de los		
72	pictogramas, luego tuvo que ayudársele a lavar y		
73	Luis se el apoyo totalmente para que logré		
74	realizarlo.		
75	Se desplazaron al comedor para ingerir los	Estrategia de enseñanza (Cód. 72 – 78)	Análisis de tarea
76	alimentos de Qaliwama, se les muestra una serie		
77	de imágenes de la manera como ingerir sus		
78	alimentos, Norma lo hace de manera adecuada,		
79	Selene come algunas veces con las manos al igual		
80	que Jocelyn y Deyter no se sienta y tampoco quiere		
81	coger la cuchara, Luis llora mostrando su desagrado		
82	por los alimentos. Apoyarse en el análisis de tareas		
83	y ser continuo con el uso de la resonancia para el		
84	desarrollo de las actividades. Implementar las		
85	estrategias de análisis de tarea y la resonancia de	Estrategia de enseñanza (Cod. 83 – 91)	Modelado
86	forma correcta.		
87	Se desplazaron al aula, les entregué una hoja de		
88	aplicación tendrán que delinear las burbujas que		
89	realiza Pedro. Selene, Norma y Jocelyn los realizan		
90	solos y lo pegan en la pizarra, a Deyter se le pidió		
91	que observe primero le pedí que me observe y luego		
92	lo Deyter lo realiza al inicio y después le lleve la		
93	mano al igual que a Luis pero se mostraban		
94	incomodos, además se les apoya para que lo		
95	peguen en la pizarra, finalmente lo pegan en la		
96	pizarra Usar otro tipo de actividad más funcional	Estrategia de enseñanza (Cod 94- 100)	Resonancia
97	para que realicen. Uso de actividad funcional.		
98	Se les hace un repaso de todas las actividades que		
99	realizamos con apoyo del material visual y se les		
100	entrega una hojita que contiene una carita feliz y una		
101	carita triste, en la cual tienen que marcar cómo se		
102	sienten, Selene, Norma y Jocelyn lo realizan solas a		
103	Luis y a Deyter se les apoya para que realicen las		
104	actividades. Hubiera sido mejor el uso de otra		
105	estrategia para que manifiesten como se han		
106	sentido. Investigación de otras estrategias.		

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°02

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 C.E.B.E. : San Martín de Porres
 1.2 Docente : Karla Irina Mejía Chunga
 1.3 Grado : Primaria
 1.6 Situación Significativa : Lonchera nutritiva
 1.7 Tiempo de la sesión : 8:00 am a 1:00pm
 1.8 Fecha de Ejecución : 28 de octubre de 2016

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

2.1 Nombre de la Unidad : "Mejoro mis hábitos alimenticios"

ÁREAS	COMPETENCIA	CAPACIDADES	INDICADORES DE DESEMPEÑO CONTEXTUALIZADO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Personal Social	Asume una vida saludable	Incorporan progresivamente prácticas que mejoran su calidad de vida	Selene, Jocelyn y Norma Diferencia los alimentos saludables de su lonchera. Teofilo, Cielo, Camila, Emanuel Ingiere adecuadamente sus alimentos. Deyter, Luis, Julia, Romina, Sarita Respeta horarios de alimentación.	Observación	Lista de Cotejo

2.2 Proceso Didáctico:

DESARROLLO DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
INICIO	✓ Actividades permanentes: bienvenida de los niños y niñas, saludo, calendario, asistencia, clima, control de esfínteres e higiene. ✓ Actividad sensorial: Hojeado de libros. ✓ Se les pide a los estudiantes que estén se ubique en forma de media luna y estén atentos ✓ Se les muestra una cajita forrada con papel de regalo y se les pide que adivinen que hay dentro. ✓ Se va repitiendo las respuestas que ellos dan. ✓ Se les pega en la pizarra una hoja la cual contiene una imagen de una lonchera. ✓ Se les realiza las siguientes preguntas:	Libros Imagen Pizarra Cajita de sorpresa Brutas Galletas Caramelos	

MOMENTOS	ESTRATEGIAS	MATERIALES/ RECURSOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
	- ¿Qué traen ustedes en la lonchera? - Creen ustedes que algo que traen ustedes en la lonchera ¿Podrá haber en esta cajita de regalo? ✓ Se les muestra una tijera y se les pregunta: ✓ ¿Será una tijera lo que hay en esta lonchera (señalando la imagen)? ✓ Ellos dirán o harán gestos indicando que no, entonces se les dice que en la cajita hay algo que sí hay en la imagen y son alimentos. ✓ Se les menciona que hoy aprenderemos que debemos traer en la lonchera.		Lista de cotejo
PROCESO	✓ Se les muestran las frutas que hay en la cajita, además de los caramelos y galletas. ✓ Entonces les pedimos que digan, señalen que debemos traer en la lonchera. ✓ Tocan, huelan, separan las frutas y las golosinas ✓ Se les menciona que antes de comer debemos lavar la fruta y lavarnos las manos, lo realiza cada uno. ✓ Se les dice que si no lo hacen les va a doler el estómago. ✓ Se les pide que traigan sus loncheras y a algunos se les va alcanzar la lonchera y veremos qué es lo que han traído en su lonchera, e irán diciendo si es correcto o no algunos harán gestos para dar a conocer sus respuestas. ✓ Se alista la mesa para que consumen sus alimentos, reforzándoles los modales de alimentación. ✓ Nos desplazamos al patio para jugar.	Agua jabón líquido Lonchera Frutas Individual	
SALIDA	✓ Se refuerza el tema, con ayuda de imágenes. ✓ Con ayuda de imágenes seleccionaran los alimentos nutritivos y la comida chatarra. ✓ Luego se les entrega una hoja de aplicación en la cual tendrán que pintar con ayuda de temperas las frutas. ✓ Lo pegan en la pizarra. ✓ Se les pregunta: ¿Qué hicimos hoy? Y se les va haciendo recordar cuales son los alimentos nutritivos. ✓ Se les entrega una hoja la cual contiene una carita feliz y una triste y se les dice que marquen cómo se sintió en la clase de hoy. ✓ Se aplica la lista de cotejo.	Hojas Imágenes Tempera	

III. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES:

AREAS	INDICADORES DE LOGRO (jerarquizados)	NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES																																			
		Selene			Norma			Jhoselyn			Julia			Camila			Emanuel			Teofilo			Cielo			Romina			Luis			Deyter			Sarita		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C			
Comunicación	Selene, Jocelyn y Norma ✓ Diferencia los alimentos saludables de su lonchera.	X			X				X																												
	Teofilo, Cielo, Camila, Emanuel ✓ Ingiere adecuadamente sus alimentos.												X			X																					
	Deyter, Luis, Julia, Romina, Sarita ✓ Respeta horarios de alimentación.									X							X			X				X		X			X			X					

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

IV. OBSERVACIÓN.....

V. BIBLIOGRAFIA

- MINEDU. (2015) *Diseño Curricular Nacional de Educación Básica Regular*. Lima- Perú.

DIARIO DE CAMPO N°02			
REGIÓN		: Piura	
CEBE		: Castilla	
FECHA		: 28 de octubre de 2016	
INVESTIGADOR		: Karla Irina Mejía Chunga	
HORA DE INICIO		: 8:00 am	
HORA DE TÉRMINO		: 1:00 pm	
ESTUDIANTES ASISTENTES		: 6	
DISCAPACIDAD		: Multidiscapacidad, Discapacidad Severa	
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA		: "Lonchera nutritiva"	
COD.	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57	Inicié la sesión con las actividades de rutina, todos los niños sentados en media luna (clima, calendario, asistencia), donde los estudiantes participaron activamente en las actividades de rutina invité a los estudiantes a sentarse alrededor de su mesa y les ofrezco libros donde ellos empiezan a observar, describen y preguntan acerca de las figuras, Selene hace preguntas acerca de una figura ¿Qué será? Esto ¿Qué es? Y le respondo es uva ¿Y este? Le respondo es un chanchito. Pregunto ¿Qué es esto? Y Selene responde una manzana ¿Qué serán estos? Mostrando una tarjeta de frutas; Camila ¿Qué es? Respondió plátano, pera, uva, un gato, un perro, una vaca, continúe describiendo. Hubiera sido mejor brindarle encartas de revistas donde los estudiantes con apoyo además mostrándole un alimento en material concreto (fruta, verdura, etc) les dijera niños miren las frutas y busquen en las revistas que se les ha entregado. Uso de encartas y material concreto. Les ubiqué a los estudiantes nuevamente en semicírculo frente a la pizarra y les muestro una caja de sorpresa en forma individual a cada estudiante, y les pregunto ustedes han traído lonchera al colegio. ¿Qué han traído en su lonchera?, Romina ¿Qué traes en tú lonchera?, no responde y muestro una lámina con alimentos dentro de la lonchera, y les pregunté ¿Qué hay en la lonchera? Hay frutas ¿Qué frutas hay?, luego abrí la caja de sorpresa y les pedí que cada estudiante saque un alimento y empiece a nombrar los alimentos que iba sacando, uno por uno de la caja y empecé a describirlo, es un plátano umm que rico, luego pregunto ¿Quién compra estas frutas?. Selene responde mamá, luego cogí una galleta. La descripción de los alimentos que saqué de la caja de sorpresa podría haber sido más detallada, por ejemplo el plátano es de color amarillo, es suave, es frío y blando, pasándolo por cada estudiante para que manipule y explore quedándose así interiorizados en los estudiantes el plátano. Realizar descripción detallada de las frutas. Les dije a los estudiantes que las frutas debemos lavarlas antes de consumirlas, porque de lo contrario nos va a doler la barriga y les muestro una lámina del dolor de barriga y es por ello que debemos lavarnos las manos para no enfermarnos, les muestro un paquete de galletas y pregunté ¿Quiéren sentirse como él? Entonces debemos comer mucha fruta, porque si comemos galletas, caramelos, chupetín nos vamos a enfermar, les muestro tarjetas de leche, huevos, plátanos, manzana, mandarina y le entregue a cada estudiante y pedí que participen pegándolos en la pizarra, luego le pedí a Cielo que coloque en la pizarra alimentos no nutritivos. Hubiera sido mejor que Cielo (ciega) tenga los alimentos no nutritivos en material concreto, para que pueda tocar explorar las envolturas. Implementación de material concreto.	Estrategia de motivación (Cod. 01- 14) Estrategia de motivación (Cod. 20-33) - Estrategias de enseñanza (Cód. 42 – 54) -	Material concreto Material visual Estrategia vivencial

58	Nos dirigimos a los servicios higiénicos y se lavaron	Estrategia de enseñanza (Cod. 58 – 62) -	Análisis de tareas y Experiencia directa
59	las manos, siguiendo la secuencia de imágenes, a		
60	Romina se le termina de hacerle x q ella no lo hace		
61	por si sola, se reparte la lonchera y pregunté ¿De		
62	quién es la lonchera? Hubiera sido mejor que se		
63	laven las manos de manera dirigida por el adulto y en		
64	cuanto a las loncheras debería de darse la		
65	oportunidad a los estudiantes que reconozcan, abran,		
66	saquen y muestren los alimentos de su lonchera.		
67	Hacer que los estudiantes solo realicen sus		
68	actividades.	Estrategia de enseñanza (Cod. 68-71) -	Análisis de tareas Resonancia
69	Coloqué los individuales sobre la mesa, abrí la		
70	lonchera de Camila y encontré un paquete de		
71	galletas, le hice recordar que no debemos consumir		
72	golosinas y se la cambié por una naranja. En vez de		
73	repartir loncheras de manera individual, debí		
74	asignarles responsabilidades, con apoyo de carteles		
75	de responsabilidades, así mismo darles a ellos la		
76	oportunidad a los estudiantes para que ellos se dirijan		
77	al área de loncheras. Cojan su lonchera, abran		
78	loncheras, saquen sus alimentos, lo viertan en un		
79	plato, coman utilizando cubiertos de manera dirigida,		
80	Romina utiliza la mano para lanzar objetos entonces		
81	debería utilizarla para algo útil. Hacer que los		
82	estudiantes realicen por si solos sus actividades,		
83	haciendo uso de la resonancia o el análisis de tareas.	Estrategia de enseñanza (Cod. 83 – 85) -	Análisis de tareas y resonancia Experiencia directa
84	Volví a repetir que debemos lavar la fruta antes de		
85	comerla y traje un lavatorio con una botella con agua		
86	y procedí a lavar la fruta. Podría haber sido mejor		
87	llevar a cada estudiante al lavadero y que cada uno		
88	lave sus frutas. Hacer que realicen el lavado de fruta		
89	siguiendo la secuencia o utilizando la resonancia para		
90	el lavado de fruta.	Estrategia de enseñanza (Cod 90- 92) -	Resonancia
91	A la hora de la lonchera los estudiantes comieron sus		
92	alimentos, a Cielo y a Luis le dio de comer con la		
93	mano la auxiliar. Debió utilizar los cubiertos para		
94	enseñarle buenos modales en la hora de la lonchera		
95	y llevarles la mano para que ellos lo hagan. Utilizar la		
96	resonancia para irles reforzando su autonomía en la	Estrategia de enseñanza (Cod. 96-102) -	Modelado
97	alimentación.		
98	Selene comió el plátano de manera inadecuada, lo		
99	pela todo completo y lo coloca sobre la mesa,		
100	observando lo que hacía es que decidí pedirle que		
101	me observo como se hace para comer el plátano,		
102	Romina lo hace, pero luego ya lo dejo en la mesa		
103	entonces empecé yo a darle en la boca lo mismo		
104	sucedió con Camila Debería enseñarle a pelar el		
105	plátano con una mano y que coja con la otra, sin		
106	tener la necesidad d colocarlo sobre la mesa.	Estrategia de enseñanza (Cód. 106-118) -	Experiencia directa
107	Enseñarle buenos modales en la mesa.		
108	Terminan de comer sus alimentos de la lonchera, les		
109	pedí que se sienten en semicírculo y les dije, luego		
110	de comer sus alimentos se encuentran fuertes y con		
110	energía, les brinde tarjetas con alimentos nutritivos		
112	que cada estudiante comió su lonchera y ellos lo		
113	colocan en la pizarra uno por uno, todos participan,		
114	luego contaron la canción de los alimentos y		
115	procedieron a jugar con el dado lanzándolo hacia		
116	arriba. Nos dirigimos a tomar los alimentos de		
117	Qaliwama, donde tuve dificultades porque no me		
118	abastecía para darles de comer en la boca. La		
119	auxiliar le da de comer a Cielo y Romina, a los demás		
120	tuve que instigarlos para que tomen, sin embargo,		
121	todos terminaron su desayuno. Utilizar la resonancia	Estartegia de enseñanza (Cód. 123-127)	Experiencia directa
122	y análisis de tareas para que vayan mejorando en		
123	comer solo. Implementar las estrategias de		

124	resonancia y análisis de tareas para la mejora de su		
125	autonomía en la alimentación.		
126	Ingresaron al aula, le cmbie el pañal a Luis y Romina,		
127	empezamos a pintar con tempera un plátano, entre		
128	hojas de aplicación donde cada estudiante pinta		
129	utilizando la técnica de la dactilopintura en la silueta		
130	de las frutas, con mi apoyo y con el de la auxiliar.		
 Karla Irina Mejía Chunga Participante			

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°03

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos limonada”
2. Propósito de la sesión : Que las y los estudiantes aprendan a preparar limonada para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
3. Grado y sección : 6° Única
4. Fecha de ejecución : 02 de octubre del 2017
5. Duración : 60 minutos
6. Áreas integradas : Comunicación – Ciencia y Ambiente – Educación Física
7. Nombre del docente : Karla Mejía Chunga
8. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que le he traído algo (dentro de una bolsa negra), y quiero que me ayuden a adivinar que hay dentro, se va sacando uno por uno las cosas que hay. Cada vez que van sacando un objeto les va preguntaré su nombre y se les hace que lo toquen. Preguntaré: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Preguntaré: ¿Serán unas tijeras? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de limonada para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Limón Azúcar Agua Cuchara Colador
Presentaré unas imágenes de los ingredientes que se utilizarán en la preparación de la limonada. (Atención). Dirigiré a los estudiantes a la cocina, se pondrán los mandiles, gorros, seleccionan utensilios a utilizar y les presentaré los limones, agua, azúcar, cuchara, colador. (Organización del ambiente) Mencionaré que prepararemos limonada. Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar la limonada? Los estudiantes observarán mientras realizaré la preparación de la limonada (Retención) Los y las estudiantes responderán Prepararán la limonada con la participación de cada uno de los y las estudiantes, se les muestra imágenes con la secuencia del preparado de la limonada (Secuencia de imágenes) - Servir en vasos. - Lavar los limones. - Partir por la mitad los limones. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Exprimir los limones. - Agregar azúcar. - Dar vuelta con la cuchara.		Limón Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Invitaré a los estudiantes a preparar la limonada de acuerdo a lo que observaron que realicé. (Reproducción). Invitaré a los estudiantes a preparar la limonada de acuerdo a la secuencia de imágenes para la preparación de la limonada. (Ejecución) Manifestaré a los estudiantes que también lo pueden realizar en casa para que les inviten a sus familiares. (Motivación)		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación de la limonada para que lo realicen en casa.		Hojas Dina

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Prepara una limonada con apoyo de imágenes de forma autónoma.	A	AD	A	B	B	A				
	Prepara una limonada con apoyo de imágenes bajo supervisión.							A	A	A	B
	Prepara una limonada con apoyo del modelado.										
Comunicación	Reconoce ingredientes utilizados en la limonada	A	A	A	A	A	AD				
	Repite ingredientes utilizados en la limonada.							A			
	Señala los ingredientes que se utilizan en la limonada.								AD	A	A
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente.	AD	A	A	A	AD	A				
	Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado.							A	A	AD	A
	Realiza movimientos en un espacio determinado.										

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura

DIARIO DE CAMPO N°03

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 02 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 06 (V) 04 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Preparemos recetas sencillas
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos limonada"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Pedí a los estudiantes que estén atentos, que le había traído algo (dentro de una bolsa negra) y quería que me ayuden a adivinar que había dentro, se fue sacando uno por uno las cosas que había, Daniel, Danny y Wendy sonrieron y sacaron las cosas. Cada vez que se sacaba un objeto se les pregunté su nombre y ellos lo tocaron, Daniel se sonrió y mencionó el nombre y dijo que era para el ceviche y el refresco, Wendy mencionó el nombre y dijo que es para endulzar, Henry mencionó el nombre y Andy sólo se sonrió al igual que Franchesca.

Luego les pregunté: ¿Serán unas tijeras? Y ellos respondieron que no y se sonrieron. Mostré la secuencia de imágenes de la acción que íbamos a realizar y se les preguntó: ¿qué haremos ahora? Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan dicen limonada, Andy y Franchesca solo repiten lo que mencionaron sus compañeros.

Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de limonada para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas" **nos dirigimos a la cocina y se colocaron los gorros y mandiles, seleccionaron los utensilios para la preparación, presenté los limones, agua, azúcar, cuchara, colador.** Los estudiantes se miraban entre ellos, pregunté: ¿Cuándo podemos tomar la limonada? Wendy mencionó a la hora de la lonchera, Daniel a la hora de la comida y los demás solo miraron, **con apoyo de la secuencia de imágenes se les indicó los pasos para la preparación de la limonada, Daniel lavó los limones, Wendy agregó agua en la jarra, Jhan partió los limones, Rosmery endulzó y sirvió la limonada. Les pedí a Andy y Franchesca que me observen prepare también la limonada, al termine les pregunte cada uno de los pasos que se tenían que realizar y, luego guiándose de la observación Andy y Franchesca realizan solos la limonada, se sintieron muy contentos al lograrlo y les dije que podrían hacerlo en casa para invitarles a sus familiares.**

¿Todos nos portamos bien?, ¿Hicimos caso a la maestra? Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan mencionaron que, si les gusto, se sintieron bien, todos nos portamos bien y le hicimos caso a lo que decía la maestra, Franchesca y Andy solo sonrieron. Entregué unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz que indicó que se sintieron bien contentos con la actividad desarrollada.

Envíé la secuencia de imágenes de la preparación de la limonada para que lo realicen en casa.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:



Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

1. **Nombre de la sesión** : “Preparamos naranjada”
2. **Propósito de la sesión** : Que los estudiantes aprendan a preparar naranjadas para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
3. **Grado y Sección** : 6° Única
4. **Fecha de ejecución** : 03 de octubre de 2017
5. **Duración** : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. **Áreas integradas** : Ciencia y Tecnología, Comunicación, Personal social
7. **Nombre del docente** : Mejía Chunga Karla Irina
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Les daré a degustar una bebida a los estudiantes una bebida (anaranjada). preguntaré: ¿De qué está preparada esta bebida, se les muestra imágenes (plátano, fresa, naranja, azúcar, manzana, sal) para que les sirva de apoyo? Responderán la pregunta. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Preguntaré ¿será un utensilio de limpieza? Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de naranjada para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Imágenes: Naranja Azúcar Agua Cuchara Colador Fresa Sal
Proceso: Dirigiré a los estudiantes a la cocina para se le coloquen su indumentaria, seleccionen utensilios y mostraré los ingredientes las naranjas, agua, azúcar, cuchara, colador. (Organización del ambiente) Les diré que estén atentos y preguntaré ¿Qué podemos hacer con estos ingredientes? (atención) Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar la naranjada? Los y las estudiantes responderán Lavarán las manos y toman la naranjada. Prepararán la naranjada con la participación de cada uno de los y las estudiantes, se les muestra imágenes con la secuencia del preparado de la naranjada además de la estrategia del modelado. - Lavar las naranjas. - Partir por la mitad las naranjas. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Exprimir las naranjas. - Agregar azúcar. - Dar vuelta con la cuchara.		Naranja Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Probar - Servir en vasos. (secuencia de tarea) Prepararán la naranjada siguiendo la secuencia. (Ejecución) Prepararé la limonada para que me observen Franchesca, Judith, Andy, Juan. (Retención) Ellos prepararan la limonada solos. (Reproducción) Mencionaré que también puede prepararla en casa y de esa manera ayudar en casa y disminuirle un poquito el trabajo en casa a mamá. (Motivación)		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación de la naranjada para que lo realicen en casa.		Imágenes Hojas Dina

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	Estudiantes									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Nombra alimentos e ingredientes que se utilizan en la preparación de recetas sencillas. Señala alimentos e ingredientes que se utilizan en la preparación de platos sencillos con guía. Coge alimentos e ingredientes que se utilizan en la preparación de platos sencillos con apoyo de un modelo.	A	A	A	B	A	A	A	AD	A	B
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	AD	A	A	A	A	AD	A	A	A	A
Personal social	Lava sus manos antes de preparar la naranjada. Lava sus manos antes de preparar la naranjada, con apoyo de secuencia de imágenes. Lava sus manos antes de preparar la naranjada, con apoyo verbal.	A	A	A	AD	A	A	A	A	AD	A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°04

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 03 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 05 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Preparamos recetas sencillas
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos naranjada"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Di a degustar a los estudiantes una bebida (naranjada) Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Junior, Andy, Franchesca y Judith tomaron y mostraron su agrado, algunos querían más. Pregunté: ¿De qué está preparada esta bebida, mostré imágenes (plátano, fresa, naranja, azúcar, manzana, sal) par que les sirva de apoyo?

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Junior, Andy y Franchesca dijeron de naranja y Judith sólo observaba. Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora?

Respondieron no es para limpiar, es una fruta.

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Junior, Andy dijeron naranjada y Judith y Franchesca sólo se miraron.

Mencioné el propósito de la sesión "Preparamos naranjada para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas."

Nos dirigimos a la cocina, se colocaron cada uno los mandiles y gorro, seleccionan los utensilios a utilizar para la preparacion, mostré las naranjas, agua, azúcar, cuchara, colador, les mostré la secuencia de imágenes para preparar la naranjada.

Jhan lavó las naranjas, Henry y Rosmery partieron por la mitad las naranjas, Junior colocó el colador y exprimió las naranjas, Wendy agregó la azúcar y dio vuelta con la cuchara y sirvió la naranjada.

Les pedí a Franchesca y Andy que me observaran como prepara la naranjada, luego cada uno la preparó, tuvieron un poco de dificultad para partir la naranja, pero lograron realizarlo solo, les fui preguntando qué pasó seguía después de haber terminado cada uno, se sintieron muy bien y les invitaron a las demás docentes del CEBE, les dije que podrían hacerlo en casa y se mostraron muy satisfechos.

Pregunté a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?

Daniel, Wendy, Henry Jhan mencionan que, si les gusto, se sintieron bien, todos nos portamos bien y le hicimos caso a lo que nos decía la maestra, Franchesca y Andy solo sonríen, Franchesca menciono que a ella no le gusta la naranja.

Cantaron: cómo están mis amigos, como están...

Envié la secuencia de imágenes de la preparación de la naranjada para que lo realicen en casa.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- Establezco muy buena comunicación con los estudiantes.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°05

1. Nombre de la sesión	: “Preparamos refresco de maracuyá”
2. Propósito de la sesión	: Que los estudiantes aprendan a preparar refresco de maracuyá para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
3. Grado y sección	: 6° Única
4. Fecha de ejecución	: 04 de octubre de 2017
5. Duración	: De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas	: Ciencia y Tecnología, Comunicación, Matemática
7. Nombre del docente	: Mejía Chunga Karla Irina
8. Programación de actividades:	

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Daré a degustar a los estudiantes maracuyá Preguntaré: ¿Qué sabor tiene? ¿Te gusta? Los estudiantes responderán a la pregunta. Preguntaré: ¿Qué podemos preparar con está maracuyá? Los estudiantes responderán. Preguntaré el maracuyá ¿sirve para pintar? Los estudiantes responderán Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “ Preparación de refresco de maracuyá para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Imágenes: Maracuyá Cuchara
Proceso: Dirigiré a la cocina a los estudiantes para que se coloquen sus mandiles y gorros cada uno, los utensilios a utilizar y les presentaré los ingredientes: maracuyás, agua, azúcar, cuchara, colador. (Organización del ambiente) Preguntaré: ¿de qué color son los maracuyás? Los y las estudiantes responderán, se les irá reforzando con otros objetos del mismo color. Se lavan las manos y antes de preparar el refresco de maracuyá. Mostraré las imágenes con la secuencia del preparado del refresco del maracuyá - Lavar los maracuyás - Partir por la mitad los maracuyás. - Agregar el maracuyá en el vaso de la licuadora - Verter en una jarra. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Agregar azúcar. - Dar vuelta con la cuchara.		Maracuyá Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Probar - Servir en vasos. (Secuencia de tarea) Se prepararán el refresco de maracuyá con la participación de cada uno de los y las estudiantes. (Ejecución). Pediré además que me observen (Atención). Prepararé el refresco de maracuyá, lo realizaré reforzando verbalmente. (Retención). Franchesca, Judith, Andy, Juan prepararán el refresco de maracuyá. (Reproducción) Diré que también lo pueden preparar en casa para que les inviten a sus familiares. (Motivación)		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación del refresco de maracuyá para que lo realicen en casa.		Imágenes Hojas Dina

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Emplea la licuadora al preparar jugos sencillos mostrando seguridad.	A		A		AD	A				
	Emplea la licuadora al preparar jugos sencillos con guía de un adulto							A			B
	Emplea la licuadora para preparar jugos sencillos con apoyo de un adulto										
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal.	A		AD		A	A				
	Repite algunas características de los alimentos con apoyo.							AD			
	Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas										A
Educación Física	Reconoce el color del maracuyá.	A		A		A	A				
	reconoce el color del maracuyá con apoyo verbal.							A			
	Reconoce el color de la maracuyá con apoyo verbal y físico.										A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017

DIARIO DE CAMPO N°05

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 04 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 04 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE : "Preparamos recetas sencillas"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos refresco de maracuyá"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Di a degustar a Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Andy y Franchesca
Pregunté: ¿Qué sabor tiene? Daniel, Henry y Wendy respondieron fuerte, Jhan responde que está ácido, Rosmery, Andy y Franchesca hace gesto indicando que está ácido, ¿Te gusta? Daniel, Wendy, Jhan, Franchesca respondieron que sí, Henry y Franchesca respondieron que no Pregunté: ¿Qué podemos preparar con el maracuyá?
Daniel, Wendy, Henry, Rosmery respondieron que refresco, además contestan que con el maracuyá no se pinta.
Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y pregunté: ¿qué haremos ahora? Daniel, Wendy, Henry, Jhan y Rosmery respondieron refresco de maracuyá.
Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de refresco de maracuyá para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
Mencioné que prepararíamos maracuyá.
Pregunté: ¿Cuándo podemos tomar el refresco de maracuyá?
Daniel, Wendy, Henry, respondieron en el almuerzo y a la hora de recreo, Rosmery, Jhan, Andy, Franchesca respondieron a la hora de la comida.
Se dirigieron los estudiantes a la cocina y se colocaron las mandile y sus gorros, y seleccionamos los utensilios a utilizar presente los maracuyás, agua, azúcar, cuchara, colador.
Les pregunté de qué color es el maracuyá, luego les reforcé con otros objetos del mismo color.
Prepararon el refresco de maracuyá con la participación de cada uno de los y las estudiantes, con apoyo de la secuencia de imágenes; Henry lavó los maracuyás, Jhan partió por la mitad los maracuyás, Daniel agregó el maracuyá en el vaso de la licuadora, Wendy vertió en la jarra, Rosmery colocó el colador (encima de la jarra), y repartió el refresco.
Les mostré los ingredientes y les pedí además a Andy y Franchesca que me observen empecé a preparar el refresco de maracuyá, cuando terminé le pregunte que seguía después de cada paso, y ellos me respondiendo, luego lo realizaron ellos solos, les motivé diciendo que lo pueden realizar en casa cuando llegue una visiten y les inviten o en otras situaciones.
Pregunté a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron?
Jhan, Daniel, Wendy, Henry respondieron que prepararon refresco de maracuyá y que estuvo muy ruco, Andy se sonreía al igual que Franchesca.
Dibujaron los pasos para realizar el refresco de maracuyá y los llevaron para que lo realicen en casa.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:



Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos refresco de tamarindo”
- 2. Propósito de la sesión** : Que los estudiantes aprendan a preparar refresco de tamarindo para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
- 3. Grado y sección** : 6° Única
- 4. Fecha de ejecución** : 05 de octubre de 2017
- 5. Duración** : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
- 6. Áreas** : Ciencia y Tecnología, Comunicación, Educación física
- 7. Nombre el docente** : Mejía Chunga Karla Irina
- 8. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Daré a degustar a los estudiantes tamarindo Preguntaré: ¿Qué sabor tiene? ¿Te gusta? Los estudiantes responderán la pregunta. Preguntaré: ¿Qué podemos preparar con el tamarindo? Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y preguntaré: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Preguntaré ¿el tamarindo se usa para limpiar la mesa? Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de refresco de tamarindo para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Imágenes: Tamarindo Cuchara
Proceso: Dirigiré a los estudiantes hacia a la cocina para que luego ellos se colocarán sus mandiles y gorros, los utensilios a utilizar, Presentaré los ingredientes: tamarindos, agua, azúcar, cuchara, colador. (Organización del ambiente) Preguntaré: ¿qué podremos hacer con estos ingredientes? Ellos responderán Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar el refresco de tamarindo? Los y las estudiantes responderán Mostraré imágenes con la secuencia del preparado del refresco de tamarindo - Pelar el tamarindo. - Agregar el tamarindo a un recipiente de con agua. - Estrujar el tamarindo - Colar el tamarindo - Verter en una jarra. - Agregar azúcar.		tamarindo Azúcar Agua Cuchara Colador Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Dar vuelta con la cuchara. - Probar - Servir en vasos. (Secuencia de tareas) - Los estudiantes prepararán el refresco de tamarindo. (Ejecución) Pediré que me observen lo que voy hacer con los ingredientes (Atención) Prepararé el refresco de tamarindo. (Retención) Pediré a los estudiantes que lo realicen ellos solos. (Reproducción) Indicaré que ellos también lo pueden realizar en la casa para invitarles a sus familiares o para que vendan. (Motivación) Mientras se va preparando se realiza el modelado para Franchesca, Judith, Andy, Juan. Se lavan las manos y toman el refresco de tamarindo.		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación del refresco de tamarindo para que lo realicen en casa.		Imágenes Hojas Dina

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse con guía.	AD		AD		A	A	A		A	B
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	A		A		AD	A	AD		AD	A
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente. Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado. Realiza movimientos en un espacio determinado.	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	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°06

REGIÓN : Piura
CEBE : San Martín de Porres
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 05 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Preparamos recetas sencillas
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos refresco de tamarindo"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Di a degustar a los estudiantes tamarindo, Daniel, Henry, Andy, Jhan, Junior, Franchesca, Judith, Wendy probaron el tamarindo he hicieron gestos por lo ácido del tamarindo, pero luego querían más. Pregunté: ¿Qué sabor tiene? ¿Te gusta? El emplear material concreto despierta el interés del estudiante.

Daniel, Henry, Jhan, Junior, Wendy respondieron fuerte, Andy, Franchesca, Judith movieron la cabeza indicando que si les gusto.

Pregunté: ¿Qué podemos preparar con el tamarindo?

Daniel, Henry, Jhan, Junior, Wendy, dulce, refresco, Andy, Franchesca, Judith respondieron refresco., también me dijeron que no se utiliza para limpiar la mesa.

Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y pregunté: ¿qué haremos ahora?

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan dijeron refresco de tamarindo, Andy, Judith y Franchesca Judith mencionaron refresco de tamarindo

Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de refresco de tamarindo para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas"

Los dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron los mandiles y los gorros, seleccionaron los utensilios que vamos a utilizar para preparar el refresco y les presenté los ingredientes: los tamarindos, agua, azúcar, cuchara, colador.

Pregunté: ¿Cuándo podemos tomar el refresco de tamarindo?

Daniel, Henry, Jhan, Junior, Wendy, Andy, dijeron a la hora de la comida Franchesca, Judith movieron la cabeza.

Presente la secuencia de imágenes del preparado de la preparación del refresco de tamarindo.

Wendy pela el tamarindo y lo agrega el tamarindo a un recipiente de con agua, Jhan estruja el tamarindo, Junior Cola el tamarindo, Rosmery verte en una jarra y lo sirve.

Le pedía a Francesca y a Andy que me presten atención mientras preparaba el refresco de tamarindo ellos observaban muy atentos, le iba indicando además los pasos de forma oral, luego ellos lo realizaron solos , mientras lo realizaban se sentían contentos, les indique también lo pueden realizar en casa y hasta preparar para vender. La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autoalimentación.

Daniel, Henry, Jhan, Junior, Wendy, Andy, Franchesca, Judith responden refresco de tamarindo.

Pregunté a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan mencionan que, si les gusto, se sintieron bien, todos nos portamos bien y le hicimos caso a lo que nos decía la maestra, Franchesca y Andy solo sonríen.

Enví la secuencia de imágenes de la preparación de la limonada para que lo realicen en casa, sintiéndose contentos.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea



.....

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°07

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de papaya”
2. Propósito de la sesión : Que los estudiantes aprendan a preparar jugo de papaya para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
3. Grado y sección : 6° Única
4. Fecha de ejecución : 06 de octubre de 2017
5. Duración : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas : personal social, Comunicación, Educación física
7. Nombre del docente : Mejía Chunga Karla Irina
8. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que le he traído algo (una caja forrada de papel de regalo), y quiero que me ayuden a adivinar que hay dentro, se va sacando uno por uno las cosas que hay. Cada vez que sacará un objeto se les va preguntando su nombre y se les hace que lo toquen. Preguntaré: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Preguntaré: ¿Serán unas galletas? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les preguntaré: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán Mencioné el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de jugo de papaya para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Papaya Leche Azúcar Agua Cuchara Colador
Proceso: Los dirigiré hacia la cocina para se le coloquen sus mandiles y gorros, los utensilios a utilizar y les presentaré los ingredientes: presenta la papaya, leche, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo. (Organización del ambiente) Mencionaré que prepararemos jugo de papaya. Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar el jugo de papaya? Los y las estudiantes responderán Lavan los ingredientes a utilizar para la preparación del jugo. Prepararan el jugo de papaya con la participación de cada uno de los y las estudiantes, se les muestra imágenes con la secuencia del preparado del jugo de papaya. - Lavar la papaya. - Partir por la mitad la papaya. - Pelar la papaya. - Picar la papaya. - Agregar en el vaso de la licuadora la papaya, azúcar, agua, leche. - Encender la licuadora, presionar los botones para empezar con el licuado.		Papaya Leche Licuadora Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo Jarra Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Colocar el colador (encima de la jarra). - Colar (apoyándose del colador y una cuchara) - Servir en vasos. (Secuencia de tarea) Pediré a los estudiantes que lo realicen ellos solos. (Ejecución) A Franchesca, Judith, Andy, Juan, les pido que me observen lo que voy a realizar con los ingredientes (Atención). Empiezo a preparar el jugo y les voy indicando que realizo en cada pasó. (Retención) Realizarán la preparación del jugo. (Reproducción) Mencionó que lo pueden realizar en casa para su familia. (Motivación)		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de papaya para que lo realicen en casa.		Hojas Dina

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Personal social	Lava los alimentos antes de consumirlos o prepararlos, de forma autónoma. Lava los alimentos antes de consumirlos o prepararlos, con guía del adulto. Lava los alimentos antes de consumir o prepararlos, después de observar al adulto.	A		A	A	AD	A	A		A	B
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	AD		A	B	B	A	A		A	A
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente. Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado. Realiza movimientos en un espacio determinado.	AD		A	AD	A	A	A		A	A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°07

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 06 de octubre del 2017
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Preparamos recetas sencillas
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de papaya"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Pedí a los estudiantes que estén atentos, porque les había traído algo y quería que me ayuden a adivinar que era, todos fueron sacando uno por uno las cosas y mencionaban su nombre y para qué sirven. Cada vez que van sacando un objeto se les va preguntando su nombre y se les hace que lo toquen. El emplear material concreto despierta el interés del estudiante. Continuar con el uso de material concreto

Pregunté: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Juan Junior respondieron el nombre de cada uno Andy y Franchesca solo tocaron las cosas.

Pregunté: ¿Serán unas galletas?

Todos se sonreían y decían que era una fruta.

Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y pregunté: ¿qué haremos ahora?

Todos se quedaron mirando solo Daniel y Junior respondieron jugo de papaya.

Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de jugo de papaya papaya para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas"

Dirigí a los estudiantes a la cocina, se colocaron su mandil, gorros, seleccionaron los utensilios para preparar el jugo de papaya y les mostré los ingredientes: la papaya, leche, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo, ellos los tocaron y observaron.

Pregunté: ¿Cuándo podemos tomar el jugo de papaya?

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, respondieron en el desayuno y en almuerzo Jhan, Juan Junior en el desayuno Andy y Franchesca solo repiten lo que dicen sus compañeros.

Mostré el preparado del jugo de papaya en secuencia de imágenes, luego Wendy lavó la papaya, Rosmery partió por la mitad la papaya, Junior pela la papaya, Daniel pica la papaya y agrega a la licuadora.

Pedí a Andy y Franchesca que estén atentos y me observen que voy a preparar el jugo de papaya, luego lo realizaron ellos solos, les fui reforzando cada paso que realizaban, terminaron y probaron el jugo, les gusto y les dije que preparen ellos en su casa para que timen en su desayuno o su almuerzo. La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autoalimentación.

Daniel, Henry, Jhan, Junior, Wendy, Andy, Franchesca, Judith responden refresco de tamarindo.

Pregunté a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?

Daniel, mencionó todos los pasos para realizar el jugo de papaya, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan mencionan que, si les gusto, se sintieron bien, todos nos portamos bien y le hicimos caso a lo que nos decía la maestra, Franchesca y Andy solo sonríen.

Presente la secuencia desordenada del preparado del jugo de papaya y todos participan para colocarlo en orden-

Envíé la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de papaya para que lo realicen en casa, sintiéndose muy entusiasmados.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de manzana”
- 2. Propósito de la sesión** : Que los estudiantes aprendan a preparar jugo de manzana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas.
- 3. Grado y sección** : 6° Única
- 4. Fecha de ejecución** : 09 de abril de 2018
- 5. Duración** : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
- 6. Áreas** : Personal Social, Comunicación, Educación física}
- 7. Nombre del docente** : Mejía Chunga Karla Irina
- 8. Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que se va a jugar una rifa (en cada papel se escribe el nombre de un ingrediente del jugo de manzana) un estudiante saca un papel y mencionará el ingrediente, los demás tienen que encontrarlo en alguna parte del aula el ingrediente. Cada vez que encontrarán un ingrediente preguntaré su nombre y haré que lo toquen. Pregunta; ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Los y las estudiantes responderán Preguntaré: ¿Serán unas piedras? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de jugo de manzana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Manzana Canela Clavo de olor Azúcar Agua Cuchara Colador
Proceso: Dirigiré a los estudiantes a la cocina para que se coloquen sus mandiles y gorros, seleccionen el material que se va a utilizar en la preparación, y presentar los ingredientes: la manzana, canela, clavo de olor, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo. (Organización del ambiente) Mencionaré que prepararemos jugo de manzana Mostraré la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de manzana a los y las estudiantes, se - Lavar las manzanas. - Partir por la mitad las manzanas. - Agregar agua en una olla y las manzanas. - Agregar canela y clavo de olor. - Poner la olla a la cocina para que hierva. - Enfriar - Agregar en el vaso de la licuadora la manzana que ha hervido y azúcar.		Manzana Canela Clavo de olor Azúcar Agua Cuchara Colador Licuadora Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Encender la licuadora, presionar los botones para empezar con el licuado. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Colar (apoyándose del colador y una cuchara). - Probar. - Servir en vasos. (Secuencia de tarea) Prepararán los estudiantes el jugo de manzana. (Ejecución) Pediré a Franchesca, Judith, Andy, Juan que estén atentos. (Atención) Prepararé el jugo de manzana y lo voy reforzando de forma verbal cada paso. (Retención) Ellos prepararán solo el jugo de manzana. (Reproducción) Mencionaré las fortalezas de ellos para que continúen realizándolo. (Motivación)		Jarra , Vasos
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? Dibujan la secuencia de los pasos para a preparación del jugo de manzana, se la llevan a casa.		Hojas Dina

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Personal Social	Lava los utensilios en la preparación de los alimentos con seguridad. Lava los utensilios en la preparación de los alimentos con guía del adulto Lava los utensilios en la preparación de los alimentos después de observar al adulto.	AD		A	A	A	A	A	A		B
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	A		AD	B	B	A	AD	A		AD
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente. Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado. Realiza movimientos en un espacio determinado.	A		A	A	AD	A	A	A		A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°08

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 09 de abril de 2018
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 04 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE : "Preparamos jugos y postres"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de manzana"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES : Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Pedí a Daniel, Wendy, Danny, Henry, Rosmery, Jhan, Juan Junior, Andy y Franchesca que estén atentos, realicé una rifa (en cada papel se escribe el nombre de un ingrediente del jugo de manzana) Franchesca sacó los ticks y mencionó cada ingrediente, Daniel, Wendy, Henry, Judith, Rosmery, Jhan, Juan Junior, Andy y Franchesca tuvieron que encontrar en alguna parte del aula los ingredientes, todos buscaban, se repartían los lugares por donde buscar. El emplear material concreto despierta el interés del estudiante. Continuar con el uso de material concreto. Cada vez que fueron encontrando un ingrediente se les fue preguntando su nombre y se les hacía que cada uno lo toque.

Pregunté: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven?

Juan Junior respondió manzana y es una fruta, Danny respondió es para comer, Daniel, Rosmery, Henry respondieron que era una fruta.

Pregunté: ¿Serán unas piedras? Y todos empezaron a reírse diciendo que era una fruta.

Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y pregunté: ¿qué haremos ahora?

Rosmery, Wendy respondió jugo de manzana.

Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de jugo de manzana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas"

Dirigí a los estudiantes a la cocina, se colocaron sus mandiles y gorro, seleccionaron los utensilios a utilizar en la preparación del jugo de manzana y conocieron los ingredientes para la preparación del jugo; la manzana, canela, clavo de olor, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo.

Prepararon el jugo de manzana con la participación de todos y con el apoyo de secuencias imágenes: Danny lavó las manzanas, Rosmery partió por la mitad las manzanas, Juan Junior agregó agua en una olla y las manzanas, Daniel agregó canela y clavo de olor, puse la olla a la cocina para que hierva se esperó que enfrié, Henry agregó en el vaso de la licuadora la manzana que ha hervido y azúcar, Judith presionó el botón para empezar con el licuado.

Pedí a Franchesca y a Andy que estén atentos y que me observen lo que iba a realizar, preparé el jugo de manzana con el apoyo verbal de cada paso que estaba realizando, luego ellos lo realizaron solos, se les dijo que eran un jugo muy nutritivo que lo pueden preparar también en casa.

Los felicite porque todo salió muy bien.

Pregunté ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron?

Todos respondieron muy contentos si nos gustó y estamos contentos.

Dibuja cada uno la secuencia del preparado de jugo de manzana guiándose de la que está pegada.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos jugo de fresa”
2. Propósito de la sesión : Que los estudiantes aprendan a preparar jugo de fresa para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas
3. Grado y sección : 6° Única
4. Fecha de ejecución : 10 de abril de 2018
5. Duración : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas : Ciencia y Tecnología, Comunicación, Educación física
7. Nombre del docente : Mejía Chunga Karla Irina
8. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Presentaré a los estudiantes que estén atentos, que observen que les he traído hoy, les mostraré un recipiente con fresas, un tarro de leche, azúcar, agua. Preguntaré: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Los y las estudiantes responderán Preguntaré: ¿Serán unos cuadernos? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les preguntará: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “ Preparación de jugo de fresa para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Fresa Leche Azúcar Agua Cuchara Colador
Proceso: Dirigiré a los estudiantes a la cocina para que se coloquen sus mandiles, los gorros, seleccionen utensilios a utilizar en la preparación, mostraré los ingredientes: fresa, leche, azúcar, agua. (Organización del ambiente) Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar el jugo de fresa? Los y las estudiantes responderán Prepararé el jugo de fresa con la participación de cada uno de los y las estudiantes, se les muestra imágenes con la secuencia del preparado del jugo de fresa además de la estrategia del modelado. - Lavar la fresa. - Retirar las hojas de las fresas. - Picar la fresa. - Agregar en el vaso de la licuadora la fresa, azúcar, agua, leche. - Encender la licuadora, presionar los botones para empezar con el licuado. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Colar (apoyándose del colador y una cuchara) - Servir en vasos. (Secuencia de tarea) Los y las estudiantes preparan el jugo de fresa. (Ejecución)		Fresa Leche Licuadora Azúcar Agua Cuchara Colador Cuchillo Jarra Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Pediré a Franchesca, Judith, Andy, Juan que presten atención. (Atención) Pediré que observen la preparación del jugo de fresa. (Retención) Los estudiantes preparan solo el jugo de fresa. (Reproducción) Les motive para que continúen preparando el jugo de fresa en casa. (Motivación) Se lavan las manos y toman el jugo de fresa.		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de fresa para que lo realicen en casa.		Hojas Dina

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse con guía.	A		AD	A	A	A	A		AD	B
Comunicación	Ejecuta indicaciones semicomplejas en base al modelo dado o imágenes, con autonomía. Ejecuta indicaciones sencillas y semi complejas en base al modelo dado o imágenes, cuando se brinda una guía. Ejecuta indicaciones sencillas y semi complejas imitando al modelo dado o imágenes, cuando se le indica con apoyo.	AD		A	B	B	A	A		A	A
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente. Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado. Realiza movimientos en un espacio determinado.	A		AD	A	AD	A	A		A	A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°09

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 10 de abril de 2018
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: "Preparamos jugos y postres"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de fresa"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Pedí a Daniel, Wendy, Danny, Henry, Rosmery, Jhan, Juan Junior, Andy y Franchesca que estén atentos, realicé una rifa (en cada papel se escribe el nombre de un ingrediente del jugo de manzana) Franchesca sacó los ticks y mencionó cada ingrediente, Daniel, Wendy, Henry, Judith, Rosmery, Jhan, Juan Junior, Andy y Franchesca tuvieron que encontrar en alguna parte del aula los ingredientes, todos buscaban, se repartían los lugares por donde buscar. El emplear material concreto despierta el interés del estudiante. Continuar con el uso de material concreto. Cada vez que fueron encontrando un ingrediente se les fue preguntando su nombre y se les hacía que cada uno lo toque.

Pregunté: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven?

Juan Junior respondió manzana y es una fruta, Danny respondió es para comer, Daniel, Rosmery, Henry respondieron que era una fruta.

Pregunté: ¿Serán unas piedras? Y todos empezaron a reírse diciendo que era una fruta.

Mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y pregunté: ¿qué haremos ahora?

Rosmery, Wendy respondió jugo de manzana.

Mencioné el propósito de la sesión "Preparación de jugo de manzana"

Dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron sus mandiles y gorro, seleccionaron los utensilios a utilizar y se les mostró los ingredientes para la preparación del jugo de manzana; la manzana, canela, clavo de olor, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo.

Prepararon el jugo de manzana con la participación de todos y con el apoyo de secuencias imágenes: Danny lavó las manzanas, Rosmery partió por la mitad las manzanas, Juan Junior agregó agua en una olla y las manzanas, Daniel agregó canela y clavo de olor, puse la olla a la cocina para que hierva se esperó que enfrié, Henry agregó en el vaso de la licuadora la manzana que ha hervido y azúcar, Judith presionó el botón para empezar con el licuado y sirvió el jugo.

Pedí a Franchesca, Judith, Andy, Juan que presten atención, les mostré los ingredientes y les pedí que me observaron cuando empecé a preparar el jugo de manzana y luego lo realicen solos se van apoyando cada uno para la preparación del jugo de manzana, les motivé para que continúen realizarlo en otros lugares y situaciones .

Los felicite porque todo salió muy bien.

Pregunté ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron?

Todos respondieron muy contentos si nos gustó y estamos contentos.

Dibuja cada uno la secuencia del preparado de jugo de manzana guiándose de la que está pegada.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

1. Nombre de la sesión	: “Preparamos jugo de guanábana”
2. Propósito de la sesión	: Que las y los estudiantes aprendan a preparar jugo de guanábana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas
3. Grado y sección	: 6° Única
4. Fecha de ejecución	: 11 de abril de 2018
5. Duración	: De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas	: Ciencia y Tecnología, Comunicación, Educación física
7. Nombre del docente	: Mejía Chunga Karla
8. Programación de actividades:	

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que observen lo que les he traído hoy, les muestro un recipiente con guanábana, azúcar, agua. Preguntaré: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Preguntaré: ¿Serán unos cuadernos? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les preguntará: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de jugo de guanábana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Guanábana Azúcar Agua Cuchara Colador
Proceso: Dirigiré a los estudiantes a la cocina, para que se coloque su mandil y gorro cada uno, seleccionarán los utensilios a utilizar y los ingredientes para la preparación del jugo: la guanábana, leche, azúcar, agua, cuchara, colador, cuchillo. (Organización del ambiente) Preguntaré: ¿Cuándo podemos tomar el jugo de guanábana? Los y las estudiantes responderán Mostraré imágenes con la secuencia del preparado del jugo de guanábana además de la estrategia del modelado. - Lavar la guanábana. - Partir la guanábana. - Retirar las pepas a la guanábana. - Agregar en el vaso de la licuadora la guanabana, azúcar, agua. - Encender la licuadora, presionar los botones para empezar con el licuado. - Colocar el colador (encima de la jarra). - Colar (apoyándose del colador y una cuchara) - Probar. - Servir en vasos. (Secuencia de tareas)		Guanábana Licuadora Azúcar Agua Cuchara Colador Jarra Vasos

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Los estudiantes prepararán el jugo de guanábana. (Ejecución) Pediré a Franchesca, Judith, Andy, Juan, que observen los ingredientes y estén atentos. (Atención) Pediré que me observen, debido a que voy a preparar el jugo de guanábana, realizare apoyos verbales. (Retención) Ellos realizarán solos el jugo de guanábana. (Reproducción) Los motivaré para que continúen realizando la preparación de jugo en otros contextos. (Motivación) Se lavan las manos y toman el jugo de guanábana.		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de guanábana para que lo realicen en casa.		Hojas Dina Imágenes

9. Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse con guía.	A		A	A	A	A	A			A
Comunicación	Ejecuta indicaciones semicomplejas en base al modelo dado o imágenes, con autonomía. Ejecuta indicaciones sencillas y semi complejas en base al modelo dado o imágenes, cuando se brinda una guía. Ejecuta indicaciones sencillas y semi complejas imitando al modelo dado o imágenes, cuando se le indica con apoyo.	AD		A	B	AD	A	A			A
Educación Física	Imita los movimientos que realiza la docente. Realiza movimientos con apoyo en un espacio determinado. Realiza movimientos en un espacio determinado.	AD		AD	A	A	A	AD			AD

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°10

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 11 de abril de 2018
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE : "Preparamos jugos y postres"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos jugo de guanábana"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES : Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas

DESCRIPCIÓN

Les dije a los estudiantes que estén atentos, que les había traído algo, les mostré un recipiente con guanábana, azúcar, agua.

Les pregunta: ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven?

Daniel, Wendy, Henry, Rosmery, Jhan, Juan Junior, respondieron azúcar, colador, agua Andy y Franchesca señalaron la guanábana

Luego les pregunte: ¿Serán unos cuadernos?

Todos se sonrieron y dijeron fruta, leche, agua

Les mostré en la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y les pregunté: ¿qué haremos ahora?

Los y las estudiantes responden.

Mencione el propósito de la sesión del día "Preparación de jugo de guanábana para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas"

Dirigir a los estudiantes a la cocina para que se coloque su mandil y su gorro, seleccionen los utensilios e ingredientes a utilizar.

Se prepara el jugo de guanábana con la participación de cada uno de los y las estudiantes y haciendo uso de secuencia de imágenes: Danny lavó la guanábana, Wendy partió la guanábana, Henry retiró las pepas a la guanábana con ayuda de Judith, Daniel agregó en el vaso de la licuadora la guanábana, azúcar, agua, Juan Junior cuela y sirve el jugo.

A Andy y Franchesca le pedí que estén atentos y que me observen como preparaba el jugo de guanábana apoyándome del lenguaje oral, luego lo realizaron ellos solos, provocaron y les había quedado muy agradable lo que ya solos les motivaba para que los realicen en casa.

Les pregunte a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?

Todos respondieron

Recibieron unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaron la carita feliz o triste, según como se sintieron.

Les envía la secuencia de imágenes de la preparación del jugo de guanábana para que lo realicen en casa.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:



Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 11

1. Nombre de la sesión	: “Preparamos ensalada de frutas”
2. Propósito de la sesión	: Que las y los estudiantes aprendan a preparar ensalada de frutas para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas
3. Grado y sección	: 6° Única
4. Fecha de ejecución	: 12 de abril de 2018
5. Duración	: De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas	: Ciencia y Tecnología, Comunicación, Personal Social
7. Nombre del docente	: Mejía Chunga Karla
8. Programación de actividades:	

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que miren debajo de su carpeta y que despeguen la imagen que está pegada (debajo de su carpeta). Cada vez que van despegando un objeto les preguntaré sus nombres. Preguntaré; ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Los y las estudiantes responderán. Preguntaré: ¿Serán estas unas cucharas? Los y las estudiantes responderán. Presentaré las frutas (naranja, plátano, mandarina, uva, fresa, manzana, sandía) además del yogurt, grajeas y leche condensada, en la mesa en material real y cada uno lo relaciona con la imagen que tienen. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de ensalada de frutas para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Imágenes de frutas
Proceso: Se les conversa que las frutas son alimentos que debemos consumir y que antes de hacerlo tenemos que lavarnos las manos. Preguntaré ¿Ustedes creen que las frutas se tienen que lavar antes de comerlas? Los y las estudiantes responderán. Dirigiré a los estudiantes a la cocina para se coloquen sus mandiles y gorros, seleccionen los utensilios a utilizar y mostrarles los ingredientes para la ensalada de frutas. Prepararé la ensalada con la participación de cada uno de los y las estudiantes, mostrándoles imágenes con la secuencia del preparado de la ensalada de frutas además del de la estrategia del modelado. - Lavar la fruta. - Pelar la fruta. - Picar la fruta. - Servir en recipientes individuales.		Naranja Plátano Mandarina Uva Fresa Manzana Sandía Grajeas Yogurt

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
- Agregar el yogurt. - Agregar la leche condensada. - Agregar las grajeas. - Los estudiantes prepararan la ensalada de frutas. - Pediré a Franchesca, Judith, Andy, Juan que estén atentos. Realizaré la preparación de la ensalada de frutas. Los estudiantes elaboraran solos la ensalada de frutas Les motivo para continúen preparando la ensalada de frutas en otros contextos. Se lavarán sus manos y consumen la ensalada.		Leche condensada Cuchillo Tabla de picar
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación de la ensalada de frutas para que lo realicen en casa.		Hojas Dina Imágenes. Colores.

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Recicla la basura orgánica Recicla la basura orgánica con guía.	AD		A	A	AD	A	AD		AD	A
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	AD		AD	A	A	A	A		A	AD
Personal social	Lava sus manos antes de preparar los alimentos. Lava sus manos con guía antes de preparar los alimentos. Lava sus manos con apoyo físico antes de preparar los alimentos.	A		A	AD	A	A	A		A	A

LEYENDA: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

LEYENDA: Grupo de estudiantes

GRUPO	NOMBRES
A	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°11

REGIÓN : Piura
CEBE : "San Martín de Porres"
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 12 de abril de 2018
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE : "Preparamos jugos y postres"
NOMBRE DE LA SESIÓN : "Preparamos ensalada de frutas"
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Les pedí a los estudiantes que estén atentos, que miren debajo de su carpeta y que despeguen la imagen que está pegada (debajo de su carpeta).
Cada vez que fueron despegando un objeto se les fui preguntando sus nombres.
Les pregunte; ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven?
Todos respondieron
Les pregunté: ¿Serán estas unas cucharas?
Ellos respondieron que no.
Les mostré las frutas (naranja, plátano, mandarina, uva, fresa, manzana, sandía) además del yogurt, grajeas y leche condensada, en la mesa en material real y cada uno lo relaciona con la imagen que tenían.
Les mostré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora?
Los y las estudiantes responden.
Se les menciona el propósito de la sesión del día "Preparación de ensalada de frutas"
conversamos que las frutas son alimentos que debemos consumir y que antes de hacerlo tenemos que lavarnos las manos.
Les pregunte ¿Ustedes creen que las frutas se tienen que lavar antes de comerlas?
Todos respondieron que sí y algunos dijeron que teníamos que lavarnos porque si no nos duele el estómago.
Se preparó la ensalada de frutas con la participación de cada uno de los y las estudiantes.
Los dirigí a los estudiantes a la cocina para que se coloque sus mandiles y gorros, todos lo hicieron, seleccionaron los utensilios a utilizar y los ingredientes, se les mostró la secuencia de imágenes para la preparación de la ensalada de frutas, Juan Junior lavó la fruta, Daniel peló la fruta, Wendy con ayuda de Jhan picó la fruta, Henry sirvió en recipientes individuales, Judith agregó el yogurt.
A Franchesca y Andy les pedí que estén atentos y me observen para preparar la ensalada de frutas apoyándome del lenguaje oral y luego lo realizaron ellos solos, les mencione que lo hagan en casa para que les inviten a sus familiares y amigos.
Les pregunte a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?
Ellos respondieron
Les entregue unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron.
Dibujaron la secuencia de imágenes de la preparación de la ensalada de frutas para que lo realicen en casa.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 12

- 1. Nombre de la sesión** : “Preparamos trufas”
2. Propósito de la sesión : Que las y los estudiantes aprendan a preparar trufas para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas
3. Grado y sección : 6° Única
4. Fecha de ejecución : 13 de abril de 2018
5. Duración : De 9:30 a.m. – 10:30 a.m.
6. Áreas : Ciencia y Tecnología, Comunicación, Personal Social
7. Nombre del docente : Mejía Chunga Karla
8. Programación de actividades:

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Inicio: Pediré a los estudiantes que estén atentos, que les he traído algo (una caja forrada de papel de regalo), y quiero que me ayuden a adivinar que hay dentro, se va sacando uno por uno las cosas que hay. Cada vez que van sacando un objeto les va preguntaré su nombre y les hago que lo toquen. Preguntaré; ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven? Los y las estudiantes responderán Preguntaré: ¿Serán unos útiles de aseo? Los y las estudiantes responderán. Mostraré la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y se les pregunta: ¿qué haremos ahora? Los y las estudiantes responderán. Mencionaré el propósito de la sesión del día de hoy “Preparación de trufas para desarrollar su habilidad de autonomía en la preparación de recetas sencillas”	Franchesca y Judith: requiere de apoyo físico para realizar las actividades y para desplazarse.	Galletas de vainilla Leche condensada Grajeas. Rodillo
Proceso: Conversaré que antes de preparar algún alimento tenemos que lavarnos las manos. Preguntaré ¿Qué vamos a preparar? Los y las estudiantes responderán. Dirigiré a los estudiantes hacia la cocina, dónde se colocarán sus mandiles y gorros, seleccionan los utensilios para preparar las trufas y los ingredientes. (Organización del ambiente) Prepararán las trufas con la participación de cada uno de los y las estudiantes, mostrándoselos imágenes con la secuencia del preparado de las trufas además del de la estrategia del modelado. - Moler las galletas. - Agregarla la galleta molida en un recipiente. - Agregar leche condensada. - Formar la masa en forma de bolitas - Agregar las grajeas. (Secuencia de imágenes) Los estudiantes prepararán las trufas. (Ejecución) Pediré a Franchesca, Judith, Andy, Juan que pongan atención		Galletas de vainilla Leche condensada Grajeas. Rodillo Guantes

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Pediré que me observen la preparación de las trufas. Los estudiantes prepararán las trufas. Mencionaré a los estudiantes que preparen trufas en su casa Se lavarán sus manos y consumen las trufas.		
Cierre: Se pregunta a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra? Se les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron. Se les envía la secuencia de imágenes de la preparación de trufas para que lo realicen en casa.		Hojas Dina Imágenes. Colores.

9.Evaluación:

ÁREAS	INDICADORES JERARQUIZADOS	ESTUDIANTES									
		Daniel	Danny	Henry	Juan J.	Wendy	Mery	Franchesca	Juan	Judith	Andy
Ciencia y ambiente	Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse Recoge con la cuchara los alimentos y se lo lleva a la boca para alimentarse con guía.	AD		AD	A	A	A	A		A	AD
Comunicación	Menciona algunas características de los alimentos con apoyo verbal. Repite algunas características de los alimentos con apoyo. Mira y señala algunas características de los alimentos en tarjetas	A		A	AD	A	A	AD		A	A
Personal Social	Respeto su turno en las actividades designadas en el aula. Respeto su turno en las actividades designadas en el aula con apoyo del adulto.	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	Daniel, Danny, Henry, Juan Junior, Wendy, Mery
B	Franchesca
C	Juan, Judith, Andy

10. Bibliografía.

- Currículo Nacional De La Educación Básica 2017
- Enfoque Cognitivo Social De Albert Bandura
- Análisis De Tareas
- Modelado

DIARIO DE CAMPO N°12

REGIÓN : Piura
CEBE : “San Martín de Porres”
INVESTIGADOR : Karla Irina Mejía Chunga
FECHA : 13 de abril de 2018
HORA DE INICIO : 9:30 am
HORA DE TÉRMINO : 10:30 am
AULA : 6°
ESTUDIANTES ASISTENTES : 05 (V) 03 (M)
DISCAPACIDAD : Discapacidad Intelectual, Multidiscapacidad
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: “Preparamos jugos y postres”
NOMBRE DE LA SESIÓN : “Preparamos trufas”
CATEGORÍA : Estrategias de Enseñanza
SUB CATEGORÍA : Análisis de tarea / Modelado
HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas.

DESCRIPCIÓN

Les dije a los estudiantes que estén atentos, que le he traído algo (una caja forrada de papel de regalo), y quiero que me ayuden a adivinar que hay dentro, fueron uno por uno las cosas que hay. Cada vez que fueron sacando un objeto les pregunté su nombre y les hice que lo toquen.

Les pregunte; ¿Qué es? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué sirven?

Los y las estudiantes respondieron

Les pregunté: ¿Serán unos útiles de aseo?

Ellos sonrieron y dijeron que eran galletas, leche

Les muestre la línea de tiempo señalando la acción que realizaremos y les pregunte: ¿qué haremos ahora?

Ellos respondieron galletas con leche.

Conversamos que antes de preparar algún alimento tenemos que lavarnos las manos.

Les pregunté ¿Qué vamos a preparar?

Ellos respondieron galletas con leche.

Les mencione el propósito de la sesión del día “Preparación de trufas”

Los dirigí a los estudiantes a la cocina y se colocaron sus mandiles y gorros, seleccionan los utensilios e ingredientes a utilizar, haciendo uso de secuencia de imágenes y preparan las trufas:

Wendy y Jhan molieron las galletas vainillas, Danny agregó la galleta molida en un recipiente, Rosmery agregó leche condensada, Henry y Daniel hacen la masa en forma de bolitas y agregan las grajeas.

Le pedía Franchesca y Andy le pedí que estén atentos y me observen como preparo las trufas para que luego lo realizaran ellos solos, les motive que preparen también en casa para que inviten y vendan a sus familiares.

Pregunté a los estudiantes ¿qué hicimos? ¿Les gustó? ¿Cómo se sintieron? ¿Todos nos portamos bien? ¿Hicimos caso a la maestra?

Ellos responden muy contentos a las preguntas, les gustó mucho las trufas.

Les entrega unos gráficos de una carita feliz y una triste en la cual marcaran la carita feliz o triste, según como se sintieron.

Dibujan la secuencia de imágenes de la preparación de trufas para que lo realicen en casa, sintiéndose muy entusiasmados.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

- El emplear material concreto despierta el interés del estudiante para que construyan aprendizajes significativos.
- La aplicación de las estrategias del modelado y análisis de tarea de forma adecuada me está permitiendo desarrollar las habilidades de autonomía para la preparación de recetas.

INTERVENCIÓN:

- Continuar con el uso de material concreto seleccionando de manera pertinente para el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.
- Hacer uso de la estrategia del modelado y análisis de tarea de acuerdo a la teoría para desarrollar habilidades en los estudiantes.

LEYENDA:

Modelado

Análisis de tarea



.....

Karla Irina Mejía Chunga
Participante

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Nombres y Apellidos del Padre:

Nombre del estudiante:

Diagnóstico:

FECHA:

INSTRUCCIONES:

Estimado padre de familia el cuestionario que presentamos a continuación tiene por objeto conocer cuáles son los cambios que ha observado en los últimos seis meses en la habilidad para preparar jugos, refrescos y postres. Tiene dos opciones que se presentan: podría marcar "sí" en el caso en que su hijo logro desarrollar la habilidad a la que de referencia la pregunta, "no" en el caso que no haya logrado.

ITEMS	SÍ	NO	OBSERVACIÓN
1. Su hijo(a) participa de las actividades de cocina en casa siguiendo el modelo del adulto.			
2. Su hijo(a)manipula y/o lava los alimentos siguiendo el modelo del adulto.			
3. Su hijo(a) pela los alimentos siguiendo el modelo del adulto.			
4. Su hijo(a) prepara refrescos y jugos siguiendo el modelo del adulto.			
5. Su hijo(a) prepara postres siguiendo el modelo del adulto.			
6. Su hijo(a)sigue la secuencia de imágenes para preparar refrescos y jugos.			
7. Su hijo(a) sigue la secuencia de imágenes para preparar postres.			
8. Su hijo(a) corta, pica los alimentos siguiendo la secuencia de imágenes.			
9. Su hijo(a) selecciona los alimentos para preparar recetas sencillas con apoyo de secuencia de imágenes.			
10. Considera que en los últimos meses su hijo(a) en la preparación de recetas sencillas siguiendo la secuencia de imágenes.			

Matriz de consistencia

Título: Modelado y análisis de tarea para desarrollar las habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín De Porres” - UGEL Sechura - Región Piura

Participante investigador: Karla Irina, Mejía Chunga

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Qué estrategias de enseñanza planificaré para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básico Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura – Región Piura?	Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica aplicando estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” Distrito de Sechura - UGEL Sechura - Región Piura. Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en los estudiantes de sexto de primaria	Hipótesis de acción 1. La planificación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad en los estudiantes de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Piura. Hipótesis de acción 2. La implementación de sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales permitirá el desarrollo de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	Estrategias de enseñanza Sub categorías: a. Modelado - Los estudiantes mediante la observación reproducen la receta modelada por la docente. b. Análisis de tarea - Les presento a los estudiantes la secuencia de la receta dividida en pequeños pasos fáciles de enseñar unos a otros, mediante fotos.	Investigación Cualitativa	- Diarios de campo - Encuesta a padres de familia.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura. Objetivo específico 2: Implementar sesiones de aprendizaje con recursos y/o materiales para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” Distrito de Sechura - UGEL Sechura – Región Piura. Objetivo específico 3: Ejecutar sesiones con estrategias de enseñanza modelado y análisis de para desarrollar habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.	Hipótesis de acción 3. La aplicación de sesiones de aprendizaje con estrategias de enseñanza de modelado y análisis de tareas permitirá de habilidades de autonomía en preparación de recetas sencillas en estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad de sexto de primaria del Centro de Educación Básica Especial “San Martín de Porres” UGEL Sechura –Región Piura.			