

SESIÓN 2. Mejoramos nuestro emprendimiento: innovación y creatividad

ELABORAMOS GOMITAS Y CAMELOS NUTRITIVOS: GOMY NUTRY

DRE	Cajamarca
UGEL	Chota
Profesor	Camilo Irigoin Edquén
Área	Ciencia y Tecnología
Duración referencial	90 minutos
Competencia(s)	Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno. Indaga mediante métodos científicos para solucionar problemas de su entorno
Capacidades	Determina alternativa; diseña; implementa; valida; evalúa y comunica.
Propósito	Evaluar el prototipo con criterios de funcionalidad, seguridad, sostenibilidad y costo, y realizar una mejora justificada.
Desempeño precisado	Evalúa el prototipo frente a criterios y realiza una mejora que incrementa su funcionalidad o sostenibilidad.
Evidencia	ficha de validación.
Recursos	ficha de prueba, materiales.
Instrumento	Lista de cotejo de validación

Criterios de evaluación

- Aplica criterios de evaluación.
- Identifica una limitación.
- Propone y ejecuta una mejora.
- Justifica el cambio con evidencia.
- Considera costo e impacto.

PLANTEAMIENTO DE LA SITUACION: Actualmente muchas personas pueden presentar situaciones como el estrés, cansancio o dolor de cabeza, especialmente durante días de mucho calor o después de realizar diversas actividades cotidianas.

Asimismo, durante los días fríos aumenta los casos de resfriados y gripe afectando principalmente a niños y adultos mayores.

Otro problema importante es la anemia, que afecta principalmente a los niños. Una alimentación poco variada puede aumentar el riesgo de presentar deficiencias nutricionales. Frente a estas situaciones se busca elaborar productos caseros agradables y fáciles de consumir utilizando ingredientes accesibles.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) advirtió que pese a los avances alcanzados por el Perú en la reducción del hambre y la desnutrición, todavía cerca de 2 millones de personas padecen hambre, más del 43% de niños menores de 3 años tiene anemia y el 35,5% de los peruanos mayores de 15 años vive con sobrepeso.

PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

- Gestiona responsablemente los recursos económicos (Educación Financiera)
- Gestiona su aprendizaje de manera autónoma.
- Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos
- Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo
- Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno
- Asume una vida saludable

ENFOQUES TRANSVERSALES

Enfoque Orientación al bien común.

Secuencia didáctica

Inicio – 15 minutos

El docente da la bienvenida a los estudiantes, presenta la actividad y se especifica las normas de convivencia y se elige tres de ellas como es: trabajo en equipo, guardar respeto mientras los demás exponen y mantener el orden durante la actividad.

Se forman grupos de cada tres estudiantes mediante la estrategia de numeración sucesiva, quedando determinado cuatro grupos de trabajo de tres estudiantes por grupo.

Desarrollo – 60 minutos

Se reparte el material necesario como papelotes, plumones, copias, cinta masking, entre otros para que cada grupo trabaje ordenadamente.

Se establece un tiempo prudencial de 20 minutos para que puedan organizar su información a través de diferentes esquemas y luego un representante de cada grupo sustenta su esquema en un tiempo de 10 minutos.

Finalizada la exposición de cada grupo se felicita a los grupos y se le aclara algunas dudas referentes a la elaboración y conservación de los productos a elaborar.

Cierre – 15 min

El docente apoyado del material preparado por los estudiantes y de la información de diferentes textos hace la retroalimentación, responde a las inquietudes de los estudiantes y designa un trabajo en equipo para la siguiente clase deben de traer las gomitas y caramelos ya preparados y deben de sustentar el proceso.

Retroalimentación

El docente indica a cada grupo de trabajo que deben revisar más información referente a la elaboración de los productos a elaborar así como de las cantidades y proporciones a utilizar para cierta cantidad de productos a elaborar.

Metacognición

- ¿Qué aprendí hoy sobre el valor nutricional de los productos a elaborar?
- ¿Qué dificultad tuve y cómo la superé?
- ¿Qué decisión tomé y qué información la sustenta?

ANEXO.





