

APRENDO
□ ○ ◆ ▲ **en casa**

DIGEIBIRA

**Experiencia de
aprendizaje
Secundaria - EIB**



APRENDO
□ ○ ◆ ▲ **en casa**

**Dirección de Educación Intercultural
Bilingüe**



APRENDO
en casa



Propósito

Reflexionar sobre la importancia de la planificación de una experiencia con el uso de diferentes aplicaciones y contenidos digitales y sobre los procesos de mediación y retroalimentación.



La ruta

Sentido de la experiencia de aprendizaje



Punto de partida de la Experiencia de Aprendizaje



Propósito
Producto
Criterios



Situación significativa



Ruta de actividades



Actividad 1 - app



Logro:
propósito



Mediación

Retroalimentación



Punto de partida de las experiencias de aprendizaje

Calendario comunal



Actividad humana



Problemas y oportunidades

Problemas

Retos y desafíos

Sentido de la experiencia de aprendizaje



Oportunidad

Abundante producción de alimentos



Problema

Alimentos que se deterioran por desconocimiento de su conservación



Situación significativa



Con frecuencia observamos que nuestros productos alimenticios producidos en nuestra comunidad, se descomponen con facilidad por desconocimiento de formas de conservación

APRENDO
Primer y segundo grados

Experiencia de aprendizaje

"Recuperamos formas propias de conservación de alimentos"

¿De qué situación problema partimos?

En nuestra casa, con frecuencia observamos que la papa, oca, yuca, mashua, así como el maíz o semillas y las carnes se deterioran con frecuencia, en vista de que se desconoce las formas de conservación de los alimentos, estos alimentos al malograrse, no sirven como semilla, ni para comer, menos para venderlos. Esta situación nos tiene preocupados a todos, puesto que nuestros padres tienen que botar el producto alimenticio malogrado. Nuestros abuelos nos comentan que para evitar esta situación ellos usaban distintas formas de conservar todo lo que se producía.

Esta situación nos llamó la atención por ello decidimos averiguar los detalles del comentario de nuestro abuelo, para ello nos planteamos las siguientes preguntas: ¿Qué técnicas o formas originarias de conservación de alimentos existen en nuestra localidad? ¿Por qué es importante conservar los alimentos a través de técnicas o formas originarias? ¿Qué técnicas originarias de conservación de alimentos podemos poner en práctica? ¿Cuál es el proceso de cada uno de las técnicas?

1. Observemos y reflexionemos sobre el mensaje de la imagen.



2. Nos pareció muy interesante desarrollar una experiencia de aprendizaje, con la participación de todos los miembros de nuestra familia. Las actividades que desarrollamos permitirán que el huerto familiar funcione permanentemente como alternativa para que no nos falten alimentos.

¿Qué comentario se nos ocurre?

Experiencias de aprendizaje



Cómo
solucionamos
esta situación

Reto

A partir de la situación observada nos planteamos:

✓ ¿Qué técnicas originarias de conservación de alimentos existen en nuestra localidad?

✓ ¿Por qué es importante conservar los alimentos a través de técnicas originarias?

✓ ¿Cuál es el proceso de cada uno de las técnicas?

Logo: APRENDO
Bienvenidos a Aprendiendo en Familia
Primer y segundo grado

Experiencia de aprendizaje

“Recuperamos formas propias de conservación de alimentos”

¿Cuál es nuestro reto?

Para ayudar a superar este problema, asumimos el rol de un Yachaq ‘sabio’, para ello tendremos el reto de presentar una propuesta de recuperación de prácticas o técnicas ancestrales de conservación de alimentos de nuestra comunidad. La propuesta de conservación de tubérculos y raíces frescas, se presentará en esquemas o dibujos y será comunicada a nuestra familia, haciendo uso de la lengua materna como de la segunda lengua.

1. Observemos y reflexionemos sobre el mensaje de la imagen.
2. Nos pareció muy interesante desarrollar una experiencia de aprendizaje, con la participación de todos los miembros de nuestra familia. Las actividades que desarrollamos permitirán que el huerto familiar funcione permanentemente como alternativa para que no nos falten alimentos.

¿Qué comentario se nos ocurre?

Experiencias de aprendizaje

Qué hacemos

Propósito general



Propósitos específicos

Se comunica oralmente en su lengua materna para explicar las causas de la descomposición de los alimentos haciendo uso de recursos verbales y...

Diseña propuesta de técnicas para la conservación de alimentos como alternativa a su deterioro o descomposición a partir de saberes ancestrales en diálogo con los conocimientos científicos.

Toma decisiones que contribuyen al uso de técnicas originarias de conservación de alimentos analizando su impacto en la vida de las personas desde una posición crítica y una perspectiva de desarrollo sostenible.

Sustenta una posición crítica sobre causas y consecuencias del deterioro de los alimentos y propone usar las técnicas originarias de su conservación...

Participa en acciones para conocer, comprender los aportes de su cultura y las diversas culturas en el uso de técnica originarias de conservación de tubérculos y raíces frescas.

Recopila datos sobre los tipos y cantidad de productos alimenticios que se producen en la localidad, mediante encuestas, los procesa y organiza en tablas, representa sus características asociadas a variables

RETROALIMENTACIÓN

Competencias que se moviliza

- Se comunica oralmente en su lengua materna.
- Escribe diversos tipos de textos en lengua materna.
- Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna.
- Resuelve problemas de cantidad.
- Resuelve problemas de Gestión de Datos e Incertidumbre.
- Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común.
- Gestiona responsablemente los recursos económicos.
- Indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos.
- Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía; biodiversidad, tierra y universo.

Complejidad de las experiencias de aprendizaje

Qué obtenemos

Producto

Presenta a su familia una propuesta de conservación de tubérculos y raíces frescas, haciendo uso de técnicas ancestrales



Movilizando recursos



Ruta de actividades de la experiencia

Evidencias



Actividades previas.



Actividad 1: Identificamos y comprendemos el problema en diálogo con la familia.

Actividad 2
Reconocemos la cantidad de producción de alimentos que requieren conservar

Actividad 3
Indagamos sobre las prácticas ancestrales de conservación de alimentos.

Actividad 5
Diseñamos el proceso de conservación para cada tipo de alimentos.

Actividad 6
Aplicamos las técnicas de conservación para productos de la temporada.

Actividad 7
Presentamos a la familia las técnicas ancestrales de conservación de alimentos

Portafolio



Retroalimentación



Mediación



Retroalimentación



Mediación



Las tareas movilizan procesos

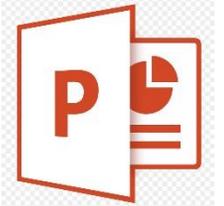
Evidencias



filmora



Áreas de presentación y socialización



Tareas de diseño y vivenciación

Tareas de identificación de alternativas

Tareas indagatorias

Tareas exploratorias



Ejemplo de actividades y tareas

Actividad 2

Reconocemos los productos alimenticios de nuestra comunidad que, por la cantidad de producción, requieren ser conservados.

Tarea 2

Identificamos las características y propiedades de los productos alimenticios que son posibles de ser conservados mediante prácticas ancestrales.

Observamos la siguiente tabla y respondemos:

- ¿Conoces los alimentos que se encuentran allí?
- ¿Qué tipo de alimentos son?
- ¿Cuál de estos alimentos se producen en la comunidad?



Ejemplo de actividades y tareas

Usamos un procesador de texto:



Uso y aprovechamiento del procesador de texto

Tarea 2: Identificamos las características y propiedades de los productos alimenticios que son posibles de ser conservados mediante prácticas ancestrales

Observamos la siguiente lámina y respondemos a las preguntas:



Preguntas:

1. ¿Conoces los alimentos que se encuentran en la lámina?

2. ¿Qué tipo de alimentos son?

3. ¿Cuál de estos alimentos se producen en la comunidad?

Elaboramos una tabla de alimentos y su técnica de conservación

Tubérculos y raíces que se producen en la Comunidad	Técnica ancestral con la que puede ser conservada
Papa	
Yuca	
Olluco	
Oca	
Mashua	
Maca	

Ejemplo de actividades y tareas

Actividad 3

Indagamos sobre las prácticas ancestrales de conservación de alimentos en comparación con las utilizadas en la actualidad.

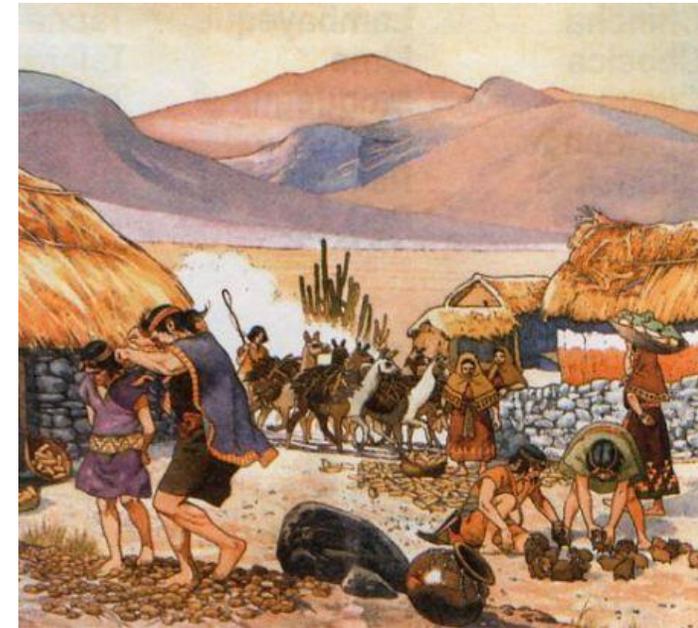
Tarea 1

Averiguamos cuántas familias aún hacen uso la conservación de los alimentos con prácticas ancestrales.

Averiguamos la cantidad de familias que aún usan técnicas ancestrales:

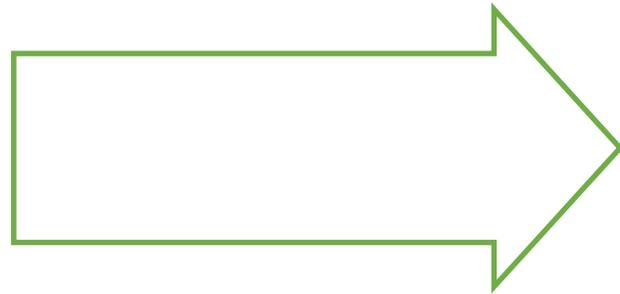
Conversamos con nuestra familia y otras personas de la comunidad, sobre la importancia de la conservación de alimentos. Preguntamos ¿conocen algunas técnicas ancestrales de conservación de alimentos? ¿en la actualidad aún utilizan estas técnicas ancestrales para conservar los alimentos?

A partir de las respuestas, obtenemos información sobre las técnicas de conservación de alimentos que aún se practica en las familias, organizamos una tabla y representamos en un gráfico estadístico.



Ejemplo de actividades y tareas

Usamos una hoja de cálculo:



Cantidad de familias que aún usan técnicas ancestrales de conservación de alimentos

Ficha para recoger información

Grado: Primero
 Población objetivo: familias y otras personas de la comunidad
 Número de estudiantes: 30

Preguntas:

1	¿Conoce usted alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	SI ()	NO ()
2	En la actualidad ¿aún usa alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	SI ()	NO ()
3	¿Qué técnicas conoces?		

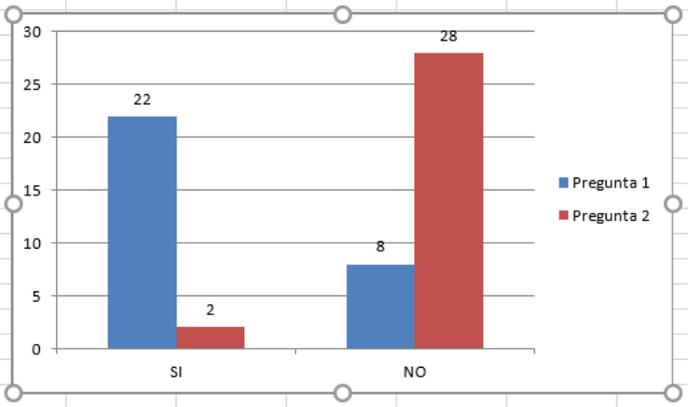
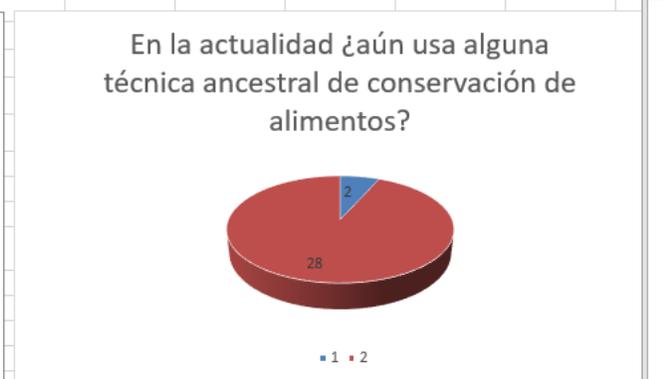
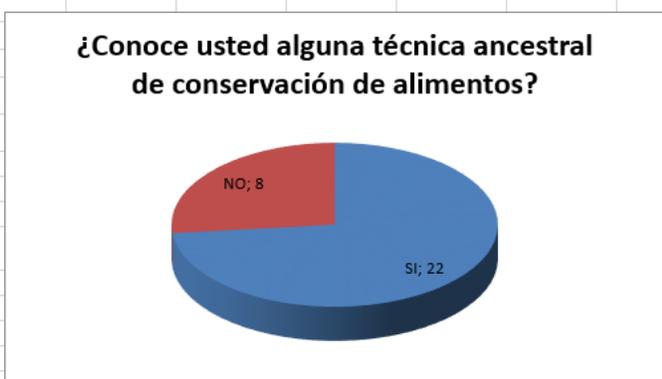
Procesamiento de la información
 Organizamos una tabla y representamos en un gráfico estadístico

Nº	PREGUNTAS	Familias		TOTAL
		SI	NO	
1	¿Conoce usted alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	22	8	30
2	En la actualidad ¿aún usa alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	2	28	30

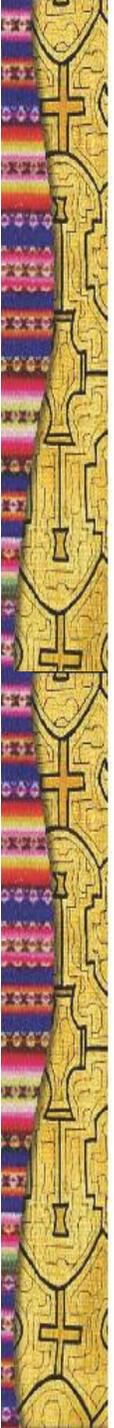
Grado: Segundo
 Población objetivo: familias y otras personas de la comunidad
 Número de estudiantes: 32

Preguntas:

1	¿Conoce usted alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	SI ()	NO ()
2	En la actualidad ¿aún usa alguna técnica ancestral de conservación de alimentos?	SI ()	NO ()
3	¿Qué técnicas conoces?		



Video: Aprovechando el X-mind



¿Qué evalúo? Competencias y niveles de desarrollo

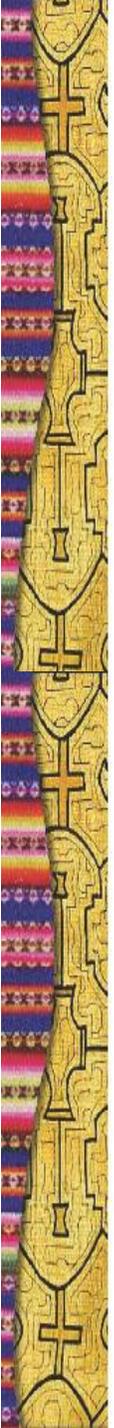


Estándares de aprendizaje de la competencia:

Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna

ESTÁNDARES	EBR/EBE*	EBA	EB**
Nivel 8	Nivel destacado	Nivel destacado	
Nivel 7	Nivel esperado al final del ciclo VII	Nivel esperado al final del ciclo avanzado	
Nivel 6	Nivel esperado al final del ciclo VI		
Nivel 5	Nivel esperado al final del ciclo V	Nivel esperado al final del ciclo intermedio	Nivel esperado al final del ciclo VII
Nivel 4	Nivel esperado al final del ciclo IV		
Nivel 3	Nivel esperado al final del ciclo III	Nivel esperado al final del ciclo inicial	
Nivel 2	Nivel esperado al final del ciclo II		
Nivel 1	Nivel esperado al final del ciclo I		





Metacognición

Reflexionamos de nuestros avances



- ☞ ¿Es importante lo que he desarrollado? ¿Por qué? ¿Cómo puedo aplicarlo en mi vida? ¿cómo ayudará a mi familia?
- ☞ ¿Tuve algunas dificultades en mi trabajo? ¿Cuáles? ¿Cómo las superé?
- ☞ ¿Qué actitudes he puesto en juego al desarrollar las actividades? reflexiono y comparto con mi familia.
- ☞ ¿Por qué es importante conservar nuestros alimentos mediante las técnicas ancestrales?
- ☞ ¿Por qué en la actualidad ya no hacen uso de las técnicas ancestrales de conservación de los alimentos?
- ☞ ¿Qué acciones debemos realizar, para recuperar el uso de las técnicas ancestrales de conservación de los alimentos?
- ☞ ¿Qué prácticas o saberes de nuestros padres, abuelos y *yachaq* es importante recordar y asumir en nuestra vida diaria para mantener el respeto por la Pachamama, nuestros familiares y amigos?

Evaluamos el producto

Elaboramos y presentamos una propuesta de recuperación de técnicas de conservación de alimentos, como alternativa a su deterioro o descomposición a partir de saberes ancestrales en diálogo con los conocimientos científicos. Representamos las técnicas, a través de esquemas o dibujos que incluye sus etapas. Mostramos los procesos de las técnicas de conservación de los alimentos y explicamos el procedimiento, los recursos para implementarlos, así como las herramientas y materiales seleccionados. Detectamos los posibles errores en el proceso y realizamos ajustes. Explicamos el proceso a nuestra familia, haciendo uso de los saberes locales, los conocimientos científicos, evaluamos el alcance de la validez las técnicas y propone mejoras.

Criteria



Mobilizando diversas competencias



3 D bones & organs

Usando diversos Recursos

Usando diversos Recursos



Producto



PERÚ

Ministerio
de Educación

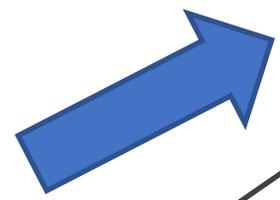
APRENDO
en casa

Mediación y Retroalimentación

Dirección de Educación
Intercultural Bilingüe



Ruta de actividades de la experiencia



Situación significativa

Propósito de aprendizaje

Criterios para la evaluación



Actividades previas.

Actividad 1: Identificamos y comprendemos el problema en diálogo con la familia.

Actividad 2: Reconocemos la cantidad de producción de alimentos que requieren conservar

Actividad 3: Indagamos sobre las prácticas ancestrales de conservación de alimentos.

Actividad 5: Diseñamos el proceso de conservación para cada tipo de alimentos.

Actividad 6: Aplicamos las técnicas de conservación para productos de la temporada.

Actividad 7: Presentamos a la familia las técnicas ancestrales de conservación de alimentos



Producto con características específicas

Portafolio

Mediación

Evidencia

Retroalimentación

Evidencia de proceso

Recojo de evidencias para la retroalimentación



Mediación





PERÚ

Ministerio
de Educación

¿Qué entendemos por mediación





Mediación



Proceso de acompañamiento e interacción con los estudiantes antes, durante y después de la experiencia de aprendizaje.



¿Qué buscamos que el estudiante logre con el proceso de mediación?

Se desenvuelve en entornos virtuales.

Es crítico y reflexivo sobre lo que ocurre en su entorno.

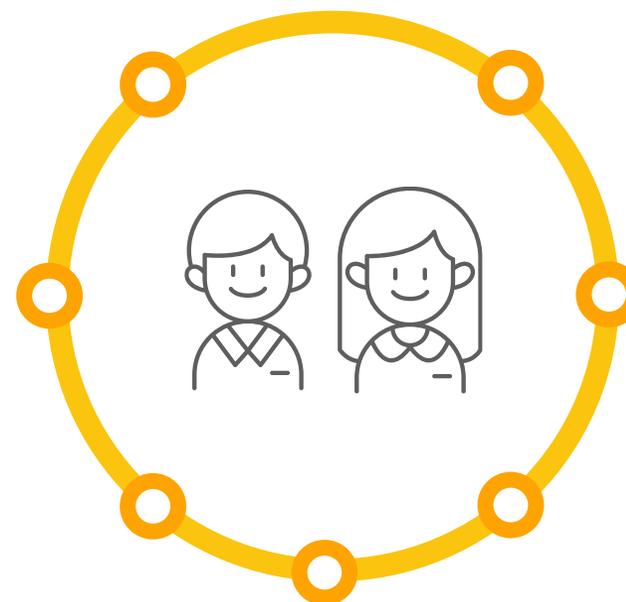
Identifica problemáticas.

Evalúa e identifica mejoras.

Reconoce sus habilidades, actitudes y conocimientos.

Toma decisiones y actúa.

Propone y comprueba soluciones.



Analiza sus decisiones de manera ética.

Un actuar competente



¿Cómo mediar
el proceso de
desarrollo de
competencias?

- Partir de **situaciones significativas**, retadoras.
- Generar **interés y disposición**
- Propiciar que los estudiantes **aprendan haciendo**
- Partir de los **saberes previos**
- Propiciar que el estudiante construya su conocimiento
- Aprovechar el **error para construir aprendizajes**
- Generar el **conflicto cognitivo**
- Promover el **trabajo cooperativo**
- Promover el desarrollo del **pensamiento complejo**

¿Qué tipo de interacciones ayudarían a que los estudiantes desarrollen competencias desde una Experiencia de Aprendizaje?

- ✓ Centrada en el desarrollo de competencias por parte de los estudiantes.
- ✓ Considera las características de los estudiantes
- ✓ Propicia el aprendizaje autónomo del estudiante.
- ✓ Hace uso de diferentes medios para el aprendizaje.
- ✓ Se realiza de acuerdo al nivel real en el que se encuentran sus aprendizajes.



Acompañar a los estudiantes en su proceso de comprensión y organización para desarrollar la experiencia de aprendizaje implica:

Mediación antes del desarrollo de la experiencia de aprendizaje



Comprensión de la situación, problema, reto o desafío planteado en la EdeA.



Comprensión del propósito de aprendizaje de la EdeA, que se espera que él o ella aprenda.



El producto a realizar y las características que se espera tenga ese producto (criterios de evaluación)



Planificar su trabajo para desarrollar las actividades propuestas en la experiencia de aprendizaje



Clarificar conceptos, nociones, ideas clave, procedimientos a realizar



Mediación durante la experiencia de aprendizaje

Acompañar a los estudiantes en su proceso de comprensión y organización para desarrollar la experiencia de aprendizaje implica:



Propiciar el análisis de los recursos personales y medios que tiene a disposición para desarrollar la experiencia de aprendizaje.



Propiciar la reflexión sobre qué requiere leer, preguntar, conocer o aprender para desarrollar lo que le propone la experiencia de aprendizaje.



Realizar preguntas y repreguntas para acompañarlos en el proceso de descubrir qué requiere hacer para mejorar sus producciones.

Acompañar a los estudiantes en su proceso de comprensión y organización para desarrollar la experiencia de aprendizaje implica:

Mediación después del desarrollo de la experiencia de aprendizaje

- ✓ Orientar a los estudiantes en el proceso de revisión de los propósitos de aprendizaje y criterios de evaluación con relación a los logros obtenidos como producto.
- ✓ Propiciar la reflexión acerca de lo que hizo y cómo lo hizo.
- ✓ Llevarlos al análisis sobre qué dificultades tuvo, qué estrategias o procedimientos le fueron más eficientes y cuáles no.
- ✓ Propiciar la reflexión sobre qué aspectos se requiere fortalecer para mejorar sus procesos de aprendizaje.

¿Cómo llevar a cabo una mediación competente?



Se requiere generar un clima para el aprendizaje en el que el error se vea como un elemento para construir nuevos caminos.

Considerar siempre que no existe una única forma de realizar la mediación, se requiere actuar con flexibilidad frente a las características y necesidades de los estudiantes.

Generar la reflexión constante de los estudiantes, haciendo preguntas y repreguntas, sin dar la respuesta correcta.



PERÚ

Ministerio
de Educación

¿Qué entendemos por retroalimentación?



Retroalimentación

Proceso en el cual se devuelve información a los estudiantes, a partir de evidencias de aprendizaje:

- Lo que ha logrado
- Aquello que aún no ha logrado
y
- Lo que puede hacer para mejorar.

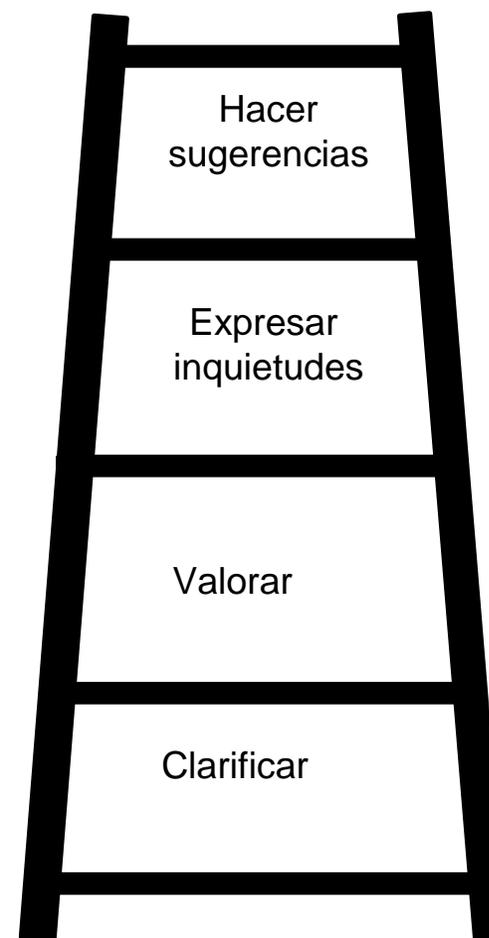
¿Qué me gustó de la experiencia?

¿Cómo lo hice?

¿Cómo lo puedo hacer mejor?



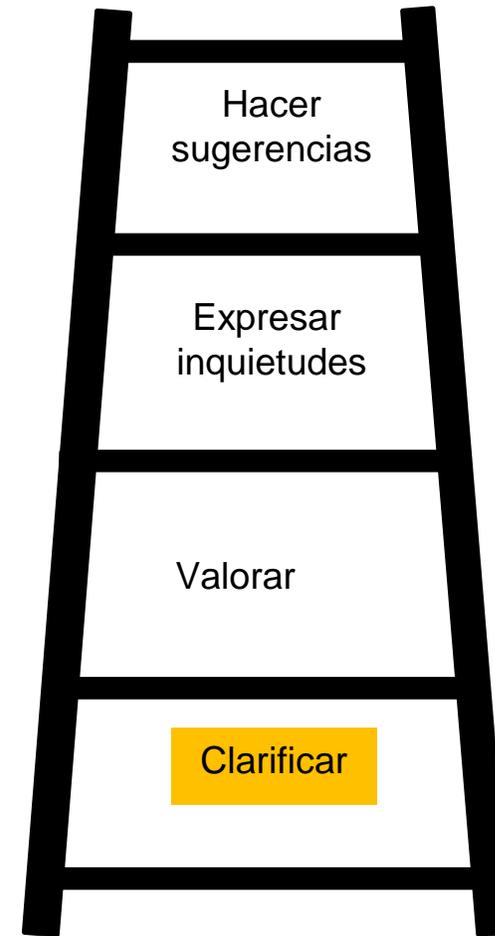
Proceso de retroalimentación



Daniel Wilson (Proyecto Zero)



Proceso de retroalimentación



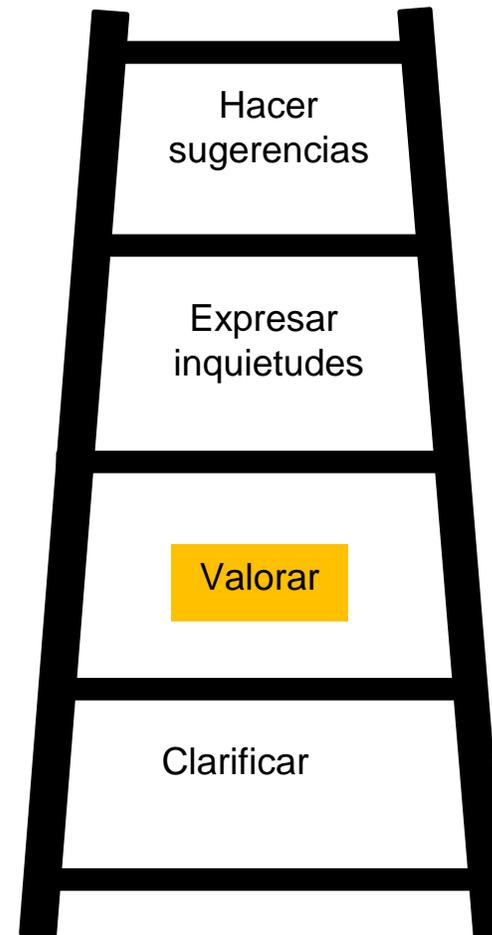
Preguntas universales:

- ¿Por qué?
- ¿Qué?
- ¿Cómo?
- ¿Cuándo?

Clarificar: El clarificar a través de preguntas que permitan entender mejor algunos puntos o que dan a conocer ideas que no se han expresado, es algo importante antes de poder ofrecer retroalimentación.

Daniel Wilson (Proyecto Zero)

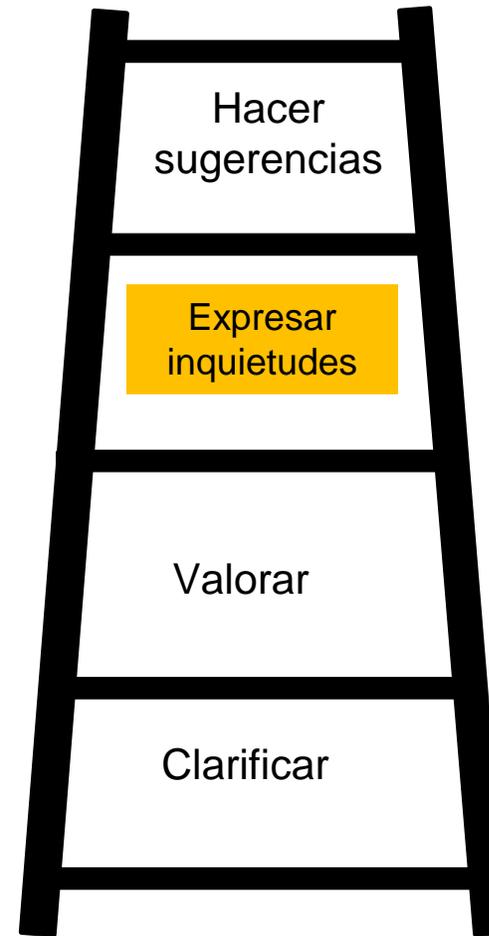
Proceso de retroalimentación



Valorar: Hacer énfasis en los puntos positivos, en las fortalezas y aspectos interesantes, y en los comentarios honestos del trabajo de otro, ofrece un clima de confianza necesario para que se desarrolle una buena sesión de retroalimentación.

Daniel Wilson (Proyecto Zero)

Proceso de retroalimentación



Expresar inquietudes: legítimas, tales como preocupaciones o dificultades o desacuerdos con algunas de las ideas en cuestión.

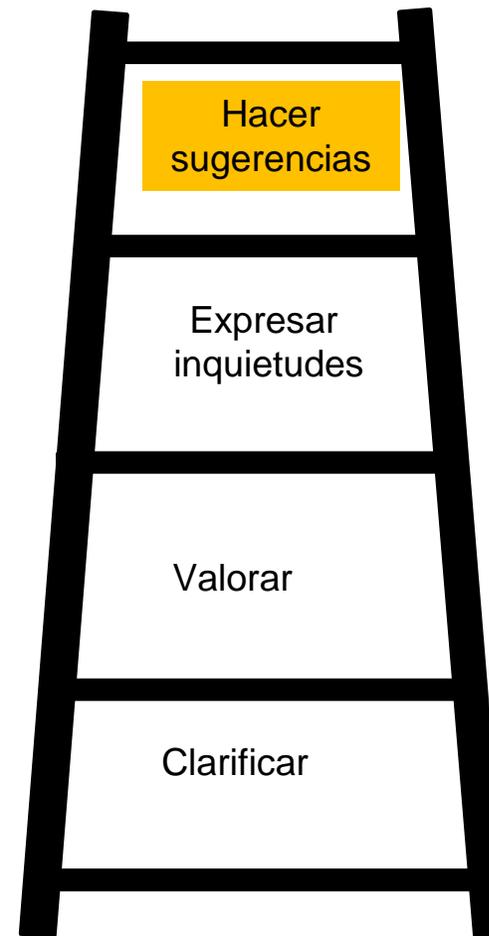
“¿Has considerado...?”

“¿Me pregunto si lo que quieres decir es...?”

“¿Tal vez ya pensaste acerca de esto pero...?”

Daniel Wilson (Proyecto Zero)

Proceso de retroalimentación

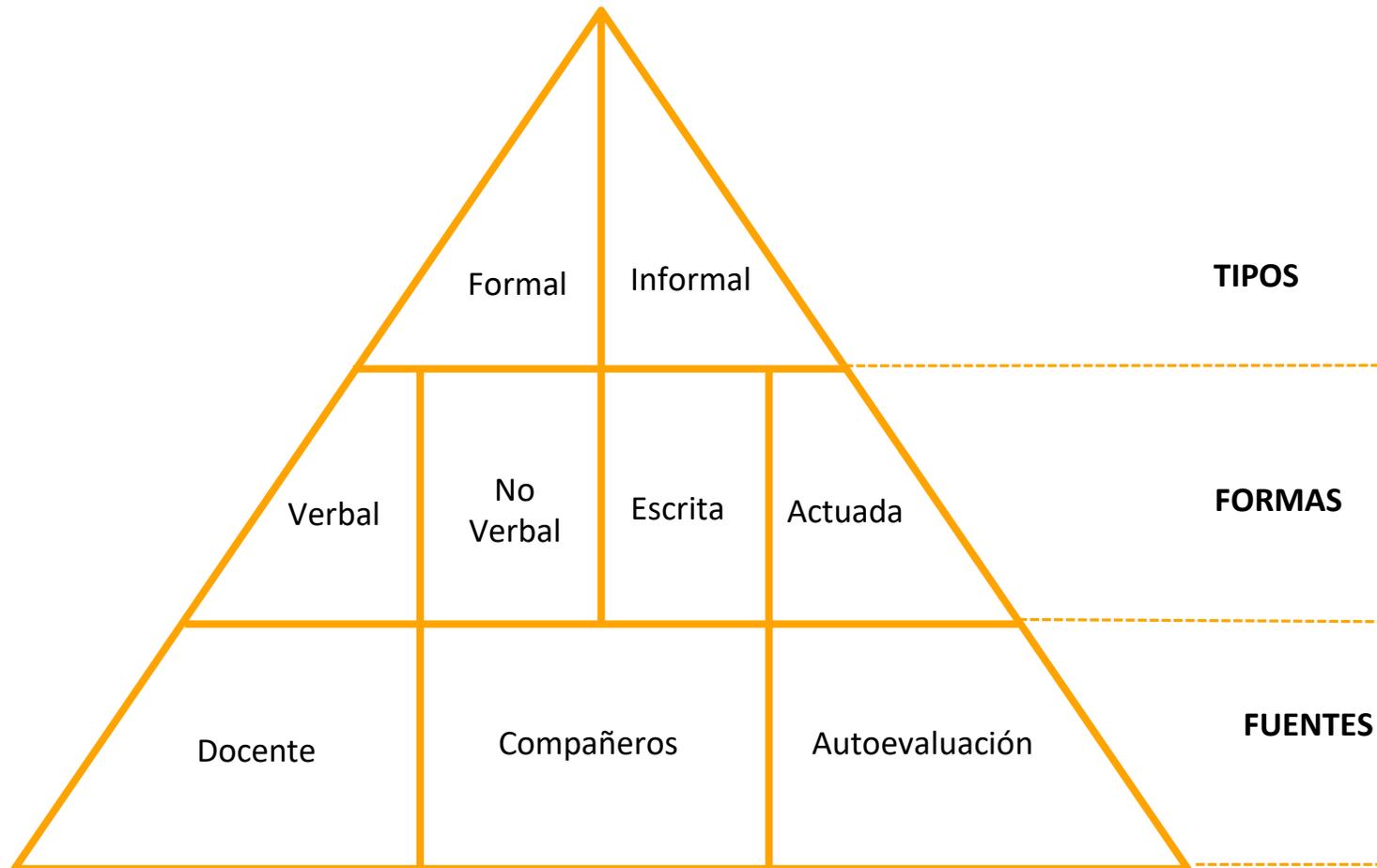


Hacer sugerencias: nos pide conectar en forma constructiva nuestras inquietudes, preocupaciones y preguntas de tal forma que el estudiante (o colega) puede utilizarlas como retroalimentación positiva.

Daniel Wilson (Proyecto Zero)

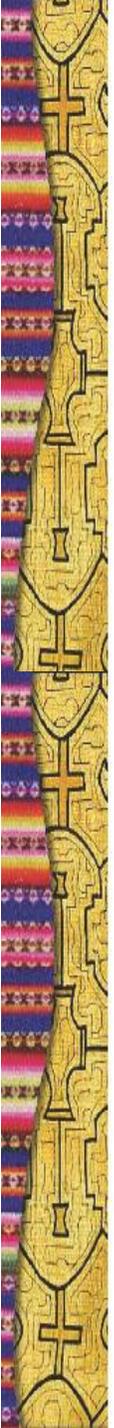


Proceso de retroalimentación



Daniel Wilson (Proyecto Zero)





*Atisunmi,
qallaykusunña*