



BENEMÉRITA Y CENTENARIA ESCUELA NORMAL DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ.

TITULO: “La Autonomía en alumnos con discapacidad visual”

AUTOR: Ana Paula Esparza Oliva

FECHA: 12/01/2023

PALABRAS CLAVE: Autonomía, Discapacidad visual, Estrategias, Primaria, Talleres

**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO
SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL REGULAR
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN
INSPECCIÓN DE EDUCACIÓN NORMAL**

**BENEMÉRITA Y CENTENARIA
ESCUELA NORMAL DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ**

GENERACIÓN

2019



2023

**“LA AUTONOMÍA EN ALUMNOS CON DISCAPACIDAD VISUAL”
INFORME DE PRÁCTICAS PROFESIONALES
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN INCLUSIÓN
EDUCATIVA**

PRESENTA:

ANA PAULA ESPARZA OLIVA

ASESOR:

VÍCTOR HUGO VÁZQUEZ REYNA

SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.

NOVIEMBRE DEL 2023



**BENEMÉRITA Y CENTENARIA ESCUELA NORMAL DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ
CENTRO DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA**

**ACUERDO DE AUTORIZACIÓN PARA USO DE INFORMACIÓN DEL DOCUMENTO
RECEPCIONAL EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA BECENE DE ACUERDO A LA
POLÍTICA DE PROPIEDAD INTELECTUAL**

**A quien corresponda.
PRESENTE. –**

Por medio del presente escrito Ana Paula Esparza Oliva
autorizo a la Benemérita y Centenaria Escuela Normal del Estado de San Luis Potosí, (BECENE) la
utilización de la obra Titulada:

"LA AUTONOMÍA EN ALUMNOS CON DISCAPACIDAD VISUAL"

en la modalidad de: Informe de prácticas profesionales para obtener el

Título en Licenciatura en Inclusión Educativa

en la generación 2019-2023 para su divulgación, y preservación en cualquier medio, incluido el
electrónico y como parte del Repositorio Institucional de Acceso Abierto de la BECENE con fines
educativos y Académicos, así como la difusión entre sus usuarios, profesores, estudiantes o terceras
personas, sin que pueda percibir ninguna retribución económica.

Por medio de este acuerdo deseo expresar que es una autorización voluntaria y gratuita y en
atención a lo señalado en los artículos 21 y 27 de Ley Federal del Derecho de Autor, la BECENE
cuenta con mi autorización para la utilización de la información antes señalada estableciendo que se
utilizará única y exclusivamente para los fines antes señalados.

La utilización de la información será durante el tiempo que sea pertinente bajo los términos de los
párrafos anteriores, finalmente manifiesto que cuento con las facultades y los derechos
correspondientes para otorgar la presente autorización, por ser de mi autoría la obra.

Por lo anterior deslindo a la BECENE de cualquier responsabilidad concerniente a lo establecido en
la presente autorización.

Para que así conste por mi libre voluntad firmo el presente.

En la Ciudad de San Luis Potosí, S.L.P. a los 15 días del mes de Noviembre de 2023.

ATENTAMENTE.

Ana Paula Esparza Oliva
Ana Paula Esparza Oliva
Nombre y Firma
AUTOR DUEÑO DE LOS DERECHOS PATRIMONIALES



San Luis Potosí, S.L.P.; a 14 de Noviembre del 2023

Los que suscriben, tienen a bien

DICTAMINAR

que el(la) alumno(a): C. ESPARZA OLIVA ANA PAULA
De la Generación: 2019 - 2023

concluyó en forma satisfactoria y conforme a las indicaciones señaladas en el Documento Recepcional en la modalidad de: Informe de Prácticas Profesionales.

Titulado:
LA AUTONOMÍA EN ALUMNOS CON DISCAPACIDAD VISUAL

Por lo anterior, se determina que reúne los requisitos para proceder a sustentar el Examen Profesional que establecen las normas correspondientes, con el propósito de obtener el Título de Licenciado(a) en INCLUSIÓN EDUCATIVA

ATENTAMENTE COMISIÓN DE TITULACIÓN

DIRECTORA ACADÉMICA

MTRA. MARCELA DE LA CONCEPCIÓN
MEDINA



DIRECTOR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL REGULAR
BENEMÉRITA Y CENTENARIA
ESCUELA NORMAL DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.

DR. JESÚS ALBERTO LEYVA ORTIZ

RESPONSABLE DE TITULACIÓN

MTRÓ. GERARDO JAVIER GUEL CABRERA

ASESOR DEL DOCUMENTO RECEPCIONAL

DR. VICTOR HUGO VÁZQUEZ REYNA

Agradecimientos

Quiero dedicar y agradecer enormemente este documento principalmente a mis padres, que, gracias a su esfuerzo diario pude terminar mis estudios. Gracias por su apoyo, por su tiempo y paciencia en todo mi trayecto como estudiante. Agradezco a Dios y a la vida por darme unos padres y una familia tan maravillosa que me apoyaron en todo momento, brindándome su confianza y su tiempo, por las veces que me ayudaron a realizar materiales mi padre y mi hermana. Fomentaron en mí la superación y me brindaron las ganas para salir adelante y no rendirme.

También, quiero agradecer a todos los docentes que estuvieron durante mi estancia en BECENE, brindándome sus conocimientos y dándome su apoyo cuando lo necesité. Agradezco eternamente al profesor Martín Gerardo por ayudarme en un momento que fue delicado personalmente, a la maestra Lorena Rangel, que ha estado presente en mi proceso académico desde secundaria y que me ha dejado grandes aprendizajes.

Al profesor Víctor Hugo por su tiempo y su paciencia al asesorarme para el presente documento. Por escucharme en situaciones y momentos difíciles. GRACIAS.

A mis compañeras y amigas que siempre me motivaron para seguir adelante. A mi perrita Bruna por siempre quedarse conmigo a altas horas de la noche cuando hacía mis tareas.

Finalmente, quiero agradecerme por no rendirme, por querer siempre seguir y salir adelante a pesar de las situaciones que se me pudieron presentar. Estoy muy orgullosa de lo que estoy logrando, del aprendizaje que he dejado en todos y cada uno de los alumnos que tuve en todo mi proceso académico

ÍNDICE

I. Introducción.....	4
1.1 Describe el lugar en que se desarrolló la práctica profesional y las características de los participantes.....	6
1.2 Justifica la relevancia del tema.....	21
1.3 Interés personal sobre el tema y responsabilidad asumida como profesional de la educación.....	22
1.4 Contextualiza la problemática planteada.....	23
1.5 Plantea los objetivos de elaboración del documento.....	24
1.6 Identifica las competencias que se desarrollaron durante la práctica.....	24
1.7 Describe de forma concisa el contenido del documento.....	26
II. Plan de acción	
2.1 Diagnostica y analiza la situación educativa describiendo características contextuales.....	27
2.2 Describe y focaliza el problema.....	28
2.3 Plantea los propósitos considerados para el plan de acción.....	28
2.4 Incluye la revisión teórica que argumenta el plan de acción.....	28
2.5 Plantea el plan de acción donde se describen el conjunto de acciones y estrategias que se definieron como alternativas de solución.....	30
2.6 Describe las prácticas de interacción en el aula.....	44
III. Desarrollo, reflexión y evaluación de la propuesta de mejora	
3.1 Pertinencia y consistencia de la propuesta.....	45
3.3 Competencias desplegadas en la ejecución del plan de acción.....	46
3.4 Descripción y análisis detallado de las secuencias de actividades consideradas para la solución del problema y/o de mejora, considerando sus procesos de transformación.....	46
3.5 Evaluación de las propuestas de mejora y actividades realizadas en el plan de acción, considerando los resultados obtenidos para la transformación de la práctica profesional.....	63

3.6 Descripción si es el caso, del replanteamiento de las propuestas de mejora tomando como referencia las competencias, los contextos, enfoques, presupuestos teóricos, psicopedagógicos, metodológicos y técnicos, y los aprendizajes de los alumnos.....	63
IV. Conclusiones y recomendaciones	
4.1 Puntualiza el alcance de la propuesta en función de los sujetos, contexto, enfoques, áreas de conocimientos y las condiciones materiales, entre otros...	74
Referencias.....	77
Anexos.....	79

INTRODUCCIÓN

En el presente documento, se habló sobre la importancia de desarrollar la autonomía desde edad temprana en los alumnos con discapacidad visual, así como también se encontrará la problemática identificada en la institución donde llevé a cabo mis prácticas profesionales, y la solución ante esta situación. Se podrá leer la dinámica que había en la institución y la manera en la que estaba organizado, podremos encontrar también diversas estrategias que se llevaron a cabo para desarrollar la autonomía en los alumnos de multigrado II en el área de cocina

Definimos la discapacidad visual como una condición que afecta directamente la percepción de imágenes en forma total o parcial (Lobera, G. J. 2010).

Para la cual, se comenzó con actividades de diagnóstico para identificar las habilidades de cada alumno y también reconocer nuestras áreas de oportunidad y así poder realizar mejores estrategias.

Además, definimos la autonomía como el poder valerse por sí mismos en los diferentes aspectos como hábitos de higiene, hábitos alimenticios, poder vestirse, cambiarse, peinarse, preparar algún platillo, desplazarse por sí solos. Al igual que el poder tomar sus propias decisiones, tener un criterio propio, entre otras situaciones.

Finalmente, Jack Lang (s/f) nos menciona que, la autonomía es un requisito para la eficacia, y coincido completamente con el autor, debido a que para lograr algo que deseamos y queremos, primero hay que ser autónomos y tener confianza en nosotros mismos para llegar a nuestro objetivo.

En el presente documento, se encontrará, además, con la problemática identificada dentro del Instituto Estatal de Ciegos, en el grupo de multigrado II. Así como estrategias y soluciones que se implementaron para lograr un mejor desarrollo de los aspectos a trabajar de los alumnos. Se encontrará la planificación que se tuvo para llevar a cabo el proyecto y así lograr los objetivos establecidos.

La información que presenta el documento fue compartida por la coordinadora de la institución, además de la información que se pudo adquirir por medio de diálogos con los alumnos y padres de familia.

I. Análisis del contexto

1.1 Describe el lugar en que se desarrolló la práctica profesional y las características de los participantes

Características de la institución

El Instituto Estatal de Ciegos (IEC) anteriormente se encontraba ubicado en la calle Agustín Vera con numeración 915 en la Colonia Del Valle en San Luis Potosí. Su código postal es 78250. Se encuentra entre las calles Julián Carrillo y Francisco de la Maza paralelas a la Av. Nicolás Zapata y Amado Nervo. Cuenta con todos los servicios como agua, luz, internet, etc. No se cuenta con redes sociales debido a que es una dependencia del gobierno y por la privacidad y seguridad de los alumnos no se permite colocar datos ni fotografías.

La institución se encontraba ubicada en una zona de nivel socioeconómico alto. No se contaba con un croquis debido a que el Instituto había sido cambiado de ubicación. Principalmente, se encontraba en la esquina de la misma calle, posteriormente, su ubicación cambió a las instalaciones de la casa de Asistencia Rafael Nieto. Compartían instalaciones, pero no tenían contacto con los niños que se encontraban en la casa de Asistencia.

El presupuesto con el que cuenta el Instituto es dado por Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Estatal para el mantenimiento de la Institución y el cubrimiento de las necesidades que se requieren. La infraestructura del Instituto está en buenas condiciones; se cuenta con 3 salones (preescolar, multigrado I, multigrado II), un salón de educación física donde se guardan los materiales con los que se trabaja con los alumnos y un salón de música donde los niños pueden enseñar a tocar algún instrumento de su interés y que sea adecuado para su edad, así como para preparar algún número musical. Cuenta con un salón de rehabilitación, enfermería,

psicología y trabajo social. La institución no cuenta con las rampas suficientes ni el equipo está adecuado para la comunidad debido a que no hay letreros en braille para la identificación de áreas.

El mobiliario de los salones es el suficiente para todos los alumnos, se usan mesas y sillas adecuadas para el tamaño de los alumnos. Los recursos didácticos que utilizan las maestras para el aprendizaje de los niños son los adecuados para las clases y los contenidos que se ven. Siempre se trabaja con material que los alumnos pueden manipular y que sea del interés de ellos.

Por motivos particulares, la asociación de padres del Instituto tomó la decisión de cambiar de ubicación a un lugar donde no se compartiera instalaciones con otra institución, dejando como nueva ubicación Nicolás Fernando Torres #800, colonia Virreyes, San Luis Potosí, con código postal 78240.

La asociación de padres de familia estuvo de acuerdo con el cambio de domicilio, ellos fueron los encargados de buscar el nuevo espacio donde estaría el instituto. Revisaron los espacios y consideraron que era adecuado para los alumnos.

El nuevo espacio se mostraba más reducido ya que, anteriormente, era una casa que prestaba sus instalaciones como oficinas. Se dividía en tres plantas; en la primera planta se encontraba con trabajo social, área de rehabilitación, área de cocina, salón de música y multigrado I, área de psicología, jardín, baño y área de coordinación. En la segunda planta, se encontraba el salón de preescolar y el salón de multigrado II, oficina de dirección. En la tercera y última planta se encontraba el área de enfermería.

Anexo fotografía de la fachada de la institución y del salón de clase de multigrado II (anexo 1, anexo 2)

Contexto áulico

Se trabajó con el grupo de multigrado II (4°, 5° y 6°). El salón contaba con 8 mesas y sillas para los alumnos, de tamaño adecuado, escritorio con computadora funcional, y un closet donde se guardaba el material que se les solicitaba a los alumnos. Contaba con dos ventanas y una puerta que permitían ventilación durante todo el día al igual que iluminación.

Dentro del salón se encontraba recursos como regletas y punzón, máquina Perkins, la cual nos permitía a las maestras elaborar textos y material en braille de una forma más directa, fue diseñada por David Abraham en el año de 1951.

El nivel socioeconómico del grupo era medio, debido a que había alumnos los cuales no contaban con recursos. Los padres de familia se mantenían en comunicación con la maestra, pero no había suficiente compromiso con el aprendizaje de sus hijos ya que nos enfrentamos con inasistencias y con incumplimiento de materiales y tareas.

El grupo era de ocho alumnos en total, de los cuales cuatro eran niñas y cuatro niños. De la población del grupo, dos de ellos tenían discapacidad múltiple. No sé sabía cuál era su diagnóstico debido a que los padres no le habían dado la debida importancia y no los habían llevado con el especialista correspondiente. La mayoría de los alumnos, tenían un diagnóstico de ceguera y los demás tenían diagnóstico de baja visión, aunque ya se realizaban ajustes a ceguera.

De los ocho alumnos del grupo, cuatro de ellos no tenían el conocimiento de la escritura ni lectura en braille, una alumna aún no lograba consolidar su escritura debido a que aún confundía los puntos de la cajetilla en la regleta y omitía letras. Los tres alumnos restantes ya habían consolidado la escritura y la lectura en braille, sólo había que trabajar con ortografía.

En el grupo existía mucha comunicación, trabajo en equipo y apoyo a sus compañeros. Los que ya sabían completamente el braille, ayudaban a los que no recordaban los puntos.

La hora clase del grupo era de 3 horas o menos debido a las diferentes actividades que tenían todos los días como rehabilitación, orientación y movilidad, música (grupal e individual), psicología, educación física.

Los criterios de evaluación que se utilizaron con el grupo era observar que realizarán las actividades, al terminar se les revisaba el cuaderno y se les corregía ortografía y los errores que pudieron tener en el escrito. Las actividades se modificaban de acuerdo a la necesidad y el nivel del alumno.

Por ejemplo, si se veía escritura de números, a los tres alumnos que ya habían consolidado el braille se les dictaban cantidades de hasta 4 cifras, a la alumna que omitía palabras, se le dictaba sólo hasta 2 cifras debido a que aún no lograba escribir cantidades más grandes, y con los cuatro alumnos que aún no lograban consolidar la escritura se trabajaba con material concreto como pompones, bolitas de plastilina o de papel crepe y se les decía una cantidad sencilla que pudieran lograr contar con el material, también se trabajan ejercicios de pre braille con la identificación de puntos de la regleta simuladas por un material que coloquialmente llamamos “cascaron de huevo” o con los balines.

También se trabajaba con ellos motricidad fina con pinzas y tornillos de juguete. Eso se trabajaba mientras la maestra daba la clase, ellos escuchaban la explicación mientras trabajaban con motricidad fina, cuando los demás alumnos realizaban la actividad, a ellos se les realizaba de manera oral; si los demás alumnos escribían preguntas, a ellos se les hacía la pregunta y dan la respuesta de manera oral y la maestra iba escribiendo las respuestas en una hoja, de esa manera se tenía una evidencia para poder realizar una evaluación. Cuando se trabajaba con material concreto era igual para todos los alumnos, debido a que esas actividades eran mediante el tacto y no había ninguna dificultad.

El Instituto se conformaba por tres grupos; preescolar, multigrado I y multigrado II. Anexo organigrama de la institución (anexo 3)

La función directiva establecía muy buena comunicación con toda la comunidad escolar, estaba pendiente de todas las actividades que se realizaban en la

institución, apoyaba con material a las maestras, y se involucra en los eventos que se llevaban a cabo. Daba el espacio y confianza a los padres de familia para expresar sus molestias y sus opiniones.

El personal docente adecuaba las actividades para toda la población, hacía partícipe a todos los alumnos y no dejaba a nadie sin aprender. Siempre llegaban a tiempo, no todas tenían el mismo horario debido a su contrato. Trabajaban en equipo de buena manera, sabían tener un ambiente sano tanto con su grupo como con los demás docentes.

El equipo paradocente consistía en coordinación, enfermería, trabajo social, rehabilitación y psicología. Todos trabajaban en equipo para un mejor desarrollo de los alumnos. Existía apoyo y comunicación entre ellos.

A pesar de que cada personal se encargaba de su área, el último viernes de cada mes se reunían las diferentes áreas para compartir progresos de los alumnos, se realizaban actividades de temas a tratar, al igual que discutir algunas inconformidades que se puedan presentar para buscar una mejor solución entre todos. Los días en los que se realizaba el consejo técnico escolar, los alumnos no se presentaban a clases.

El grupo que se atendió fue multigrado II, el cual consiste en 8 alumnos; seis alumnos diagnosticados con ceguera, una alumna diagnosticada con discapacidad múltiple y un alumno con baja visión. No todos los alumnos tenían el conocimiento del braille, de ocho sólo tres alumnos dominaban la lectura y la escritura, una alumna no había concretado ese conocimiento. Los demás alumnos no sabían braille, se estaba comenzando con ejercicios de pre-braille. Los alumnos que conformaban el grupo estaban entre los 8 y 12 años de edad.

En el aula había suficientes mesas y sillas para todos los alumnos, eran de buen tamaño y estaban en buenas condiciones. El salón contaba con baño propio, closet para guardar todo el material y espacio para las mesas. Se contaba con buena iluminación y con buena ventilación toda la jornada.

Había material y recursos didácticos adecuados para el aprendizaje de todos los alumnos, la maestra realizaba material para trabajar motricidad fina con material reciclable como taparroschas, envases de alguna bebida, cartón, etc.

Los alumnos están distribuidos de la siguiente manera:

Los tres alumnos que no sabían braille estaban sentados en equipo, y los demás alumnos se encontraban sentados de manera individual. Sólo cuando había que compartir material o algún recurso los alumnos se juntaban en equipos.

Algunos distractores que existían eran los ruidos externos al salón, ya que tenían diferentes horarios para los demás talleres y cuando alguien iba a música se escuchaba como tocaban los instrumentos, y eso hacía que los alumnos constantemente estuvieran realizando preguntas sobre quién estaba en música, lo que estaban tocando, etc.

El grupo de multigrado II sufrió cambios de maestra titular, debido a razones personales, la primera maestra que estaba como titular dejó de laborar ahí, por ello la coordinadora del Instituto tuvo que tomar el papel de maestra titular, para al final dejar como maestra titular a la maestra que anteriormente atendía al grupo de preescolar. Aunque habían pasado esos cambios, con los alumnos no fue tan fuerte el cambio debido a que son maestras que ya conocían y que había trabajado anteriormente con ellos, eso benefició a los alumnos porque ya tenían conocimiento de cómo trabajaba la maestra y cómo era su carácter.

Las jornadas de clase los días lunes y miércoles iniciaban con la clase de música. Los días martes y jueves iniciaban con la clase de física, ambas clases de 08:00 a 09:00. Las clases siempre se iniciaban después de las 08:10 debido a que el transporte no siempre llegaba a la misma hora, eso hacía que las clases fueran de menor tiempo. Al terminar esas clases pasábamos al aula y se comenzaba la jornada saludando a los alumnos con una canción llamada “Buenos días, digo Buenos días”, después se repartía los gafetes a cada alumno donde venía su nombre escrito con negro y en braille para que ellos lo pudieran identificar. Pasaban

a pegar su gafete a una tabla donde estaba escrito con letras de foami el apartado de niñas y niños, el día, y había pedazos de velcro para que lo pudieran pegar.

Al terminar el pase de lista, dependiendo el día que fuera ya que cada quien tiene asignado un día, el alumno salía al patio a sentir el clima de ese día. Al regresar, en un cartón donde se tenían figuras hechas de foami del sol, nubes con y sin lluvia, y nubes tapando el sol; el alumno movía la flecha para indicar según cómo había sentido. Después ya se comenzaba con la asignatura que correspondía.

Los días martes después del recreo a las 11:00, se tenía ensamble musical, era un espacio donde los alumnos de los tres grupos se reunían con el profesor de música y ensayaban las cosas que pudieran tener pendientes o para algún número musical.

En el anexo 4 se muestra el horario que se llevaba durante la jornada de clases.

Al momento de estar llevando a cabo la actividad, se les ponía música a los alumnos para que escucharan en lo que ellos estaban trabajando, eso les gustaba y ayudaba a tener su interés y atención en la actividad.

Características de la población

A continuación, se presentan las características de los alumnos de una forma más detallada explicando las condiciones que ellos presentaban, las fortalezas y áreas de oportunidad. La información recaba de cada alumno, se obtuvo de los expedientes que realizaba la institución, así como también se obtuvo información de la maestra encargada del grupo y de la coordinadora debido a que tenían más conocimiento de los alumnos.

Todos los alumnos tenían problemas con su autonomía, a ninguno les permitían en sus casas realizar tareas del hogar ni de su higiene personal.

1. N. A.

11 años - cuarto grado

Su diagnóstico indicaba baja visión, aunque no lograba ver o distinguir sombras, colores, etc., así que se realizaban actividades de acuerdo a ceguera. Vivía con sus padres y una hermana menor. Era una alumna, que, antes de entrar al Instituto estuvo en escuela regular en la cual sufrió bullying y ya no quería ir a la escuela. Con las evaluaciones diagnósticas que se le realizaron al inicio de ciclo escolar pudimos observar que la alumna se encuentra en un nivel medio-bajo.

Español: tenía conocimiento del sistema braille, pero aún omitía letras al momento de escribirlo, confundía algunos puntos y eso hacía que cambie las letras. Aún no sabía leer los textos en braille, se le tenía que hacer ajustes a sus lecturas para que las pudiera identificar; se tenían que escribir de manera separada las letras para que fuera posible su lectura y comprensión de los puntos.

Matemáticas: se le debía de realizar ajustes, si se trabajaban cantidades de tres cifras o más, con ella se trabajaba de una o dos cifras y se debía de estar repitiendo las cantidades y números que se iban mencionando.

En Ciencias Naturales: se vieron temas como el sistema nervioso y logró identificar y comprender el tema, de igual manera logró realizar la actividad que se planeó. Lograba realizar experimentos y seguía instrucciones para llevarlos a cabo.

Historia: Tenía conocimiento de algunos sucesos ocurridos en el pasado al igual de quiénes participaron.

Educación Socioemocional: La alumna mostraba buena autoestima, confianza en ella misma y eso hacía que se pudiera trasladar sin ningún problema.

Música: tocaba el timbal y le era fácil captar y adaptarse a los ritmos y cambios que había en las canciones. Cantaba sin sentirse apenada y siempre estaba participativa durante la clase.

Educación física: tenía buen desarrollo motor, realizaba las actividades de manera correcta, seguía instrucciones, no requería apoyo para llevar a cabo las actividades.

Ella se traslada sola, cuando traía bastón lo sabía usar de buena manera. Su lenguaje era bueno y su vocabulario es amplio para su edad.

Los padres mostraban un compromiso escaso ante su desarrollo académico, demasiada inasistencia y no cumplía con las tareas y material solicitado. Sin embargo, estaban al pendiente de lo que pasaba en la institución debido a que eran los directores de asociación de padres del instituto.

Era una alumna que le gustaba estar atenta, mostraba interés por aprender y también explicaba a sus compañeros alguna duda que llegaran a tener, le gustaba ayudar.

Su alimentación era buena y adecuada, siempre iba ya desayunada y para la hora de recreo llevaba algún refrigerio sencillo y sano.

2. N. E.

10 años - cuarto grado

La alumna estaba diagnosticada como discapacidad múltiple, debido a que presenta ceguera y hemiparesia. Mediante las evaluaciones diagnósticas y la observación al comportamiento de la alumna se podía observar que se encontraba en un nivel académico muy bajo y de la misma manera en su desarrollo.

Español: no tenía conocimiento del braille, no tenía contenidos básicos como vocales, abecedario, escribir su nombre, etc.

Con ella se empezó a trabajar desde cero con braille, que era motricidad fina, orientación espacial, identificación del cuerpo, terminando con la identificación de signo generador para poder pasar al picado de regleta.

Matemáticas: No sabía los números. Cuando se trabajaba matemáticas, se le leían las indicaciones o los problemas y se realizaban las operaciones con material concreto y diciendo los números consiguiendo que ella los repitiera.

Ciencias Naturales, Historia y demás materias: no tenía los conocimientos de los temas requeridos. Siempre se le decían las cosas hasta conseguir que ella las repitiera.

Su lenguaje no era adecuado para su edad, debido a que no hablaba, sólo repite lo que alguien más le decía, pero había que insistir para que pudiera decir algo.

En todas las materias había que hacerle ajustes para que pudiera realizar las actividades.

Música: en la clase, ella era la baterista. Era muy buena en la identificación y seguimiento de ritmos y sonidos.

Su alimentación no era buena ya que había temporadas en las que dejaba de comer y sólo aceptaba cosas de beber.

Educación física: su motricidad gruesa era adecuada, lograba marchar, levantar sus rodillas y flexionarlas, levantar sus brazos, mover sus hombros, su cadera, pero no lograba seguir las instrucciones que daba el profesor y no realizaba las actividades sin ayuda, había que apoyarla.

Educación socioemocional: Lograba identificar sus emociones y lo que siente.

No existía mucho compromiso por parte de los padres debido a que había días en los que no llevaba lonche o no llevaba mochila y mucho menos libros. La llevaban sin útiles a la escuela.

3. G. D.

10 años - cuarto grado

Era un alumno que siempre asistía a las clases, las veces que llegaba a faltar era por temas de salud. Era un niño muy atento, divertido, y con ganas de aprender.

Español: El alumno sabía correctamente braille. Lograba identificar los puntos y los escribía de manera correcta, aunque tuviera errores ortográficos, pero siempre que se le hacían correcciones, él ponía atención y corregía para que no volviera a pasar. Su comprensión era muy buena al leer o escuchar información lograba retenerla.

Matemáticas: Sabía los números correctamente. Al momento de realizar actividades matemáticas él las resolvía solo ya que nunca se le complicó. Resuelve operaciones básicas (suma, resta, multiplicación, división), suma y resta de fracción mediante problemas. Resolvía las operaciones usando la caja aritmética.

Logró reconocer e identificar la utilidad de los ángulos y usar el transportador para medirlos.

Ciencias Naturales: Sabía los conocimientos básicos, le gustaba aprender mediante la experimentación y la manipulación.

Seguía instrucciones al momento de realizar experimentos y lograba identificar el objetivo al realizarlos.

Historia: Tenía conocimientos de hechos del pasado y quiénes eran los involucrados. Era muy bueno almacenando información y fechas importantes.

Geografía: Lograba identificar su espacio geográfico y la flora y la fauna que habita en él, logra reconocer las calles y ubicaciones para llegar a algún lugar.

Formación Cívica y Ética: Lograba reconocer los derechos y obligaciones que tienen los niños.

Educación Socioemocional: Sabía identificar las emociones básicas del ser humano, sabía lo que significa ser autónomo y daba ejemplos.

Música: él era el tecladista, así como también sabía tocar la batería y otros instrumentos. Podía identificar rápidamente los ritmos y darles seguimiento.

Educación física: tenía buena coordinación y lograba realizar todas las actividades sin ayuda del profesor. Lograba mantener el equilibrio, seguir las instrucciones del profesor.

4. A. A.

10 años - cuarto grado

Era un alumno el cual faltaba mucho debido a situaciones familiares. Su diagnóstico era baja visión, pero con el tiempo iría perdiendo por completo la vista debido al desprendimiento de córnea que presentaba. Se le realizaban ajustes ya a ceguera.

Español: Al inicio se le escribían las cosas en una pizarra y él iba copiando en su cuaderno, pero no tenía el conocimiento de las letras, sólo sabía las vocales, aunque en algunas ocasiones las confundía de manera escrita. No sabía braille y apenas se estaba iniciando con actividades de pre braille donde comenzaba identificando posición adelante, atrás, izquierda, derecha, después pasó a signo generador y terminó identificando los puntos de cada vocal y logró escribirlas.

Matemáticas: Sabía los números hasta el 100, con dificultad, pero lograba contar hasta ese número.

Geografía: Lograba identificar su espacio geográfico, así como su flora y fauna. No tenía conocimientos básicos de las demás materias, no lograba retener información por mucho tiempo.

Música: tocaba el güiro, aunque le costaba un poco seguir el ritmo e identificar los sonidos.

Educación física: tenía habilidades y desarrollo motor adecuado para su edad, realizaba las actividades, aunque le costaba seguir instrucciones. No requería ayuda del profesor, pero se le debía de repetir las indicaciones debido a que se desconcentraba y comenzaba a distraerse.

El alumno asistía una semana a clases y la otra no, se llegó a ese acuerdo con las autoridades de la escuela debido a motivos personales. Se le enviaban las tareas y actividades para las semanas donde no asistía.

Antes de la pandemia, el alumno cursaba segundo grado y se encontraba a un buen nivel ya que ya lograba formar palabras cortas e identificar algunos números. Eso se debía a que el alumno estaba en el internado y ahí tenía más estimulación y estaban más al pendiente de él. En la pandemia cerraron el Instituto y tuvieron que irse a casa durante el tiempo de contingencia. No podía conectarse a clases debido a que no contaba con los recursos económicos y tecnológicos. Cuando se regresó a presencial, ya venía con un rezago ya que ya no lograba realizar las actividades que anteriormente sí lograba realizar. Se le había pedido a la mamá que lo llevara con un neurólogo para descartar alguna situación que lo pueda estar afectando, pero no ha habido respuesta.

5. Á

11 años - cuarto grado

Alumno diagnosticado con ceguera. Se le había pedido a la mamá que lo llevara con el neurólogo debido a ciertas conductas que presentaba como el repetir palabras y frases, aleteo de manos, brincos y caminar de puntillas. Pero no se ha obtenido respuesta.

El alumno no tenía conocimientos básicos de ninguna materia debido a que no asistía y las veces que iba sólo hablaba mientras trabajaba con motricidad fina.

Fue baja definitiva por parte del instituto debido a que ya no se presentó.

6. V. E.

11 años - quinto grado

Alumna diagnosticada con ceguera. Siempre asistía a clases, era muy participativa y siempre estaba atenta a la clase.

Español: Tenía conocimiento del braille, ya había consolidado la lectura y la escritura en braille, sólo había que reforzar la ortografía al momento de la escritura. Su comprensión lectora se encontraba en un nivel alto, retenía la información.

Matemáticas: realizaba las operaciones básicas sin complicación, usaba la caja aritmética y lograba realizar operaciones mentales. Entendía lo que son los ángulos, lograba identificarlos en superficies que puede encontrar en su vida cotidiana, se le dificultaba un poco el uso del transportador, pero entendía cómo debe de ser usado.

En Ciencias naturales: lograba reconocer las partes del sistema nervioso, realizaba experimentos y seguía las instrucciones de manera correcta, llevaba un procedimiento al realizarlos.

Historia: lograba identificar hechos ocurridos en el pasado y quiénes participaron, se interesaba por la historia de fechas importantes.

Geografía: Ubicaba su espacio geográfico, y lo que encontraba en su localidad. Lograba diferenciar entre la flora y la fauna de un lugar y otro.

Formación Cívica y Ética: Identificaba los derechos y obligaciones de los niños.

Música: Reconocía los sonidos y los instrumentos que había en el salón, ella tocaba en la conga, pero se pasó al teclado, lograba seguir los cambios de ritmo. Participaba en clase, cantaba y mostraba confianza al hacerlo.

Educación física: Mostraba buen desarrollo motor en las actividades, aunque no había confianza en ella al momento de hacer equilibrio y desplazarse en las actividades.

Educación socioemocional: Reconocía sus emociones y lo que sentía, sabía cómo llamar a lo que siente y buscaba cómo solucionarlo.

7. E. M.

13 años – sexto grado

Diagnosticada con ceguera. En ocasiones faltaba a la escuela o se retiraba temprano por asuntos familiares.

Español: Su nivel de escritura y lectura era muy avanzado. Lograba identificar características de los diferentes textos y redactar de buena manera, su capacidad de retención es muy buena.

Matemáticas: lograba resolver problemas de las diferentes operaciones básicas. Realiza suma y resta de fracciones, utiliza de forma correcta la caja aritmética. Entendía lo que son los ángulos y en dónde los podemos encontrar, trabajaba con el transportador, aunque al principio resultó un poco complicado entenderle.

Ciencias Naturales: lograba identificar las partes del sistema nervioso, realizaba los experimentos a través de procedimientos y seguimiento de instrucciones.

Historia: lograba reconocer los diferentes acontecimientos históricos, identificando el contexto, sus características, y sus personajes.

Geografía: Reconocía su espacio geográfico y lo que esto involucra; flora y fauna, ubicación de su país, estado y municipio, etc.

Formación Cívica y Ética: Logró entender el concepto de derechos y obligaciones de los niños y reconoció cuáles son.

Educación socioemocional: Reconocía sus emociones y sabía cómo controlarlas.

Música: tocaba la conga y cantaba. Siempre se mostró participativa y con interés, ayudando en los eventos que se le solicitaba.

Educación física: Su motricidad gruesa y fina era muy buena, se desplazaba por el patio con seguridad en ella misma, realizaba los ejercicios solicitados y sigue instrucciones.

Solicitó para ir a una secundaria regular, se le permitió con ayuda capacitación por parte del departamento de psicología del IEC.

8. J. C.**14 años – sexto grado**

Estaba diagnosticado con autismo y ceguera, aunque lograba distinguir sombras, colores y formas de objetos.

Se había inscrito antes de la pandemia cursando el tercer grado, en la pandemia nunca se conectó a clases virtuales y nunca obtuvo respuesta por parte de su familia.

Regresó en octubre de 2022 a sexto grado, llegando completamente en ceros para él y las maestras.

Español: no sabía braille, ni algún sistema de escritura. No sabía leer, ni conocía el sistema braille.

Matemáticas: contaba hasta el número 40 e identificaba algunas formas geométricas.

No tenía conocimiento de otras materias, sólo hablaba de cantantes que le gustaban y pedía que le pusiéramos canciones de ellos.

Educación socioemocional: reconocía sus emociones, pero aún no lograba controlarlas.

Educación física: Realizaba las actividades, en ocasiones, con ayuda del profesor. Se desplazaba con seguridad en el patio.

1.2 Justificación y relevancia del tema

Analizando las capacidades de los alumnos y su desarrollo, llegué a la conclusión de que había buena estimulación por parte de las áreas y clases que se les impartían en el Instituto, pero no la suficiente para desarrollar de una mejor manera todas sus áreas, específicamente en la autonomía.

En el Instituto sólo se trabajaba la autonomía en el aprendizaje y movilidad del cuerpo, sin embargo, eso no es lo que involucra el concepto de autonomía, ya que autonomía se define como las habilidades que tiene cada persona para hacer sus propias elecciones, tomar decisiones por su cuenta, valerse por sí mismos en actividades diarias como lo son higiene, alimentación, etc.

Así como lo menciona Bornas (1994), el concepto de autonomía no sólo toma en cuenta la educación en higiene, escolar, socializar, alimentación, vestimenta, sino también que existe un aspecto cognitivo que permite la capacidad de tener independencia y autonomía en la persona y ser capaz de desarrollar el pensamiento crítico y tener la libertad de elegir. Por eso mismo quise destacar esta problemática que se encuentra con los alumnos de multigrado II y buscar estrategias y aplicarlas para desarrollar esa área y rescatar las habilidades que los alumnos pudieran tener en el aspecto de cocina y preparación de utensilios.

Se llevó a cabo un diagnóstico mediante diálogos con los alumnos donde ellos expresaban que no siempre se les permitía realizar actividades para beneficio de ellos mismos, tales como bañarse, vestirse, peinarse, ir al baño. Los alumnos externaron sus ganas por poder ser autónomos en todos los aspectos de la vida diaria, así como también en actividades del hogar, haciendo énfasis en la preparación de alimentos. Al tener esa información, se comenzaron con actividades que fueron evaluadas en una lista de cotejo, siendo esta su evaluación inicial, para de esa manera saber e identificar las necesidades de los alumnos y poder partir con el diseño de las estrategias.

1.3 Interés personal sobre el tema y responsabilidad asumida como profesional de la educación

Mi interés por esta necesidad que se encuentra en el salón, fue darme cuenta que en el instituto no se les brinda esos conocimientos ni esa parte de la autonomía debido a que ahí sólo se quiere cubrir la parte de socialización y que nos dicta los planes y programas escolares, pero, basándome en lo que menciona Piaget (1948) y Bornas (1994) sobre que el proceso de autonomía comienza desde la primera infancia con el desarrollo motor, lenguaje, hábitos de higiene, habilidades sociales, responsabilidades, y desarrollo de empatía; los alumnos estando en primaria alta, no cuentan con esas necesidades cubiertas. Debido a eso quise trabajar consolidando esos conocimientos y acercándose más a necesidades que se deben

empezar a cubrir por la edad que ellos tienen, así como teniendo en cuenta que después de sexto grado sigue secundaria y ya no se cuenta con esa escolarización en el Instituto. Se desea que todos los alumnos puedan asistir a una secundaria regular, pero por falta de compromiso de los padres con el aprendizaje de los alumnos, no se sabe con certeza si eso pueda ser posible, por ello, mi interés fue más a que los alumnos aprendan sobre alimentación, a la elaboración de platillos e insumos que en algún momento les pueda beneficiar como consumo propio o beneficiar de manera económica.

Mi responsabilidad como profesional de la educación es guiar a los alumnos mediante el taller de cocina, asimismo, proporcionar los ingredientes que sean necesarios para que los alumnos no inviertan de manera económica. Mostrar siempre motivación para realizar la actividad e innovar cada día las actividades, involucrar a los padres de familia en sus hogares para que les permitan a los alumnos experimentar, tocar y preparar algún platillo sencillo o más elaborado, así como también que les permita cocinar con ellos y pasar tiempo juntos, y lograr que los alumnos lleguen a consolidar su autonomía en todos los aspectos.

1.4 Contextualiza la problemática planteada

Los alumnos no consolidan el concepto de autonomía y las habilidades dentro de ella. La mayoría de los alumnos aún requieren apoyo para actividades básicas como lo son hábitos de higiene (vestirse, peinarse, etc.), hábitos de alimentación (tomar cubiertos de manera adecuada, servirse los alimentos, etc.), así como tampoco saben cuáles son los diferentes platos, vasos, etc.

Se encontró con alumnos a los cuales los padres no les ponían algún alimento para degustar en la hora de receso debido a que los padres no estaban en esos momentos para prepararles algún sándwich, alguna torta o algún alimento fácil de preparar.

Por esa razón, decidí tomar esa problemática para que los alumnos no vuelvan a pasar por momentos donde no tengan qué comer porque sus papás no pudieron prepararles algo de comer.

1.5 Plantea los objetivos de elaboración del documento

Objetivo principal:

- Diseñar, aplicar y evaluar estrategias que favorezcan el desarrollo de la autonomía en los alumnos con discapacidad visual.

Objetivos específicos:

- Indagar sobre la autonomía en los alumnos con discapacidad visual.
- Diseñar estrategias que favorezcan la autonomía en los alumnos con discapacidad visual, utilizando materiales que sean de interés para los alumnos.
- Evaluar las actividades para identificar las áreas de oportunidad y saber cómo trabajarlas para mejorar.
- Analizar que las estrategias aplicadas cubrieron las necesidades del alumnado e identificar qué aspectos se pueden mejorar.

1.6 Identifica las competencias que se desarrollaron durante la práctica

Las competencias mencionadas a continuación fueron las que se desarrollaron al momento de llevar a cabo nuestro plan de acción con los alumnos, donde hubo un resultado favorable para todos.

Competencias genéricas

- Aprende de manera autónoma y muestra iniciativa para auto-regularse y fortalecer su desarrollo personal.

Durante este proyecto, se desarrolló esta competencia en los alumnos mediante las actividades que se involucraron además del taller de cocina, así como el reconocimiento de emociones.

Competencias profesionales

- Incorpora los recursos y medios didácticos idóneos para favorecer el aprendizaje de acuerdo con el conocimiento de los procesos de desarrollo cognitivo y socioemocional de los alumnos.

Diseña planeaciones aplicando sus conocimientos curriculares, psicopedagógicos, disciplinares, didácticos y tecnológicos para propiciar espacios de aprendizaje incluyentes que respondan a las necesidades de todos los alumnos en el marco del plan y programas de estudio.

Las planeaciones se realizaron con enfoque DUA (Diseño Universal para el Aprendizaje), que, como nos menciona Rose, Meyer y Hitchcock, (2005), el DUA es un modelo que junto con herramientas nos facilita a los docentes el análisis y evaluación de los diseños curriculares y prácticas educativas, para la identificación de barreras del aprendizaje y la participación, así como para el diseño de estrategias para cubrir las necesidades de nuestros alumnos. Es por eso, que al inicio se realizaron dos actividades de diagnóstico donde los alumnos tenían que preparar un platillo para ver sus habilidades en la cocina y saber de dónde partir en la realización de nuestras estrategias.

- Elabora diagnósticos de los intereses, motivaciones y necesidades formativas de los alumnos para organizar las actividades de aprendizaje, así como las adecuaciones curriculares y didácticas pertinentes.

Siempre se motivó a los alumnos a seguir y a realizar las actividades. Se realizan las adecuaciones correspondientes a todas las planeaciones y actividades que se realizaron.

II. PLAN DE ACCIÓN

2.1 Diagnostica y analiza la situación educativa describiendo características contextuales

En el Instituto, además de las clases en el aula, también se cuenta con el apoyo de diferentes áreas como lo son rehabilitación, psicología, enfermería, y actividades de recreación, sin embargo, esto no es suficiente ya que se está dejando de lado algo vital para el desarrollo de los alumnos; la autonomía. Esto tiene suma importancia debido a que, ante cuestiones como el preparado de alimentos, aseo personal, aseo de la casa, deberes propios, los alumnos se muestran temerosos porque no han recibido la orientación necesaria para hacer todo este tipo de actividades.

Ni la escuela ni los padres les permiten a los alumnos experimentar e indagar en esas cosas. Los alumnos tenían demasiadas dudas sobre el uso de los utensilios y al momento de preparar los alimentos ellos se mostraban temerosos.

Al inicio de ciclo escolar, se realizó un diálogo con los alumnos donde se les cuestionó las acciones que ellos realizaban de manera individual, las acciones fueron:

- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.
- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.

- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Para rescatar la información de algunos puntos a evaluar, se llevaron a cabo dos actividades donde se podrían ver algunas habilidades que se evaluaron como el agregar ingredientes a recipientes, manipulación de utensilios, mezclar ingredientes y batir.

Anexo tablas de evaluación y gráfica de resultados los cuales estarán distinguidos con diferente color: verde significa logrado, rojo que aún no lo logra, aún está en proceso estará en amarillo. (Anexo 5, anexo 6, anexo 7, anexo 8, anexo 9, anexo 10, anexo 11, anexo 12, anexo 13)

2.2 Describe y focaliza el problema

Decidí trabajar la autonomía de los alumnos, ya que la mayoría aún requiere ayuda para hacer actividades básicas llegando al punto de no dejarle hacer estas actividades por su propia cuenta. Mi enfoque fue hacia la preparación de alimentos y todo lo que engloba, debido a que eran alumnos con miedo a tocar los utensilios de cocina e incluso la propia comida, debido a que se tenía la idea de que podría ocurrir algún accidente, se fue manejando paso a paso para quitar la idea negativa ya que los alumnos mencionan que no iban a poder porque era algo que no habían hecho.

2.3 Plantea los propósitos considerados para el plan de acción

- Fomentar y fortalecer las habilidades de los alumnos en el área de cocina para su autonomía y sea beneficio para su consumo propio y/o beneficio económico.

Se elaboraron comidas sencillas que puedan realizar en la cotidianidad, así como platillos que requieren más proceso.

Esto ayuda a desarrollar habilidades como sistema de medición, el seguimiento de instrucciones mediante recetas de cocina, medidas de higiene, trabajo colaborativo y sobre todo la confianza en sí mismos. Asimismo, los alumnos aprenderán a darle valor a su trabajo.

2.4 Revisión teórica

Dialogando con los alumnos, ellos me comentan que sus papás no los dejan hacer nada, y que en ocasiones todavía los bañaban, cambiaban y peinaban sus papás porque no les permitían a ellos hacerlo por miedo a que se lastimaran o porque todavía estaban “chiquitos”, como nos menciona la cita de María Montessori “cuando ahorras a un niño un esfuerzo que él podría hacer, cuando les ayudas más de lo que necesita... estás impidiendo que crezca” (Montessori, s/f, p.20).

Coincido con la cita de María Montessori, ya que siempre he considerado que mientras más cosas les hacemos a los niños, entre más ayudamos, se les está arrebatando la oportunidad de que ellos aprendan por sí mismos. No se les permite experimentar, tocar, probar, equivocarse, y eso hace que los niños se vayan quedando atrás en su desarrollo, debido a que no conocen las cosas, no saben cómo hacerlas, y al momento de enfrentarse a ellas, no las pueden resolver.

Durante el inicio y el desarrollo de la aplicación de las estrategias, hice siempre presente los conocimientos previos de cada uno de los alumnos, porque, como nos menciona Freire (s/f), se deben de respetar los saberes con que nos llegan los alumnos en la práctica comunitaria. Es importante identificar y permitirle al alumno

expresar los saberes y las habilidades que ha ido desarrollando durante lo largo de su vida, así, nos ayudarán a saber de dónde partir para poder desarrollar de una mejor manera lo que aún falta por hacer.

Como apoyo durante mi práctica docente, me guiaré y usaré el ciclo reflexivo de Smyth (1991), realizando mi reflexión y análisis de mi plan de acción como este lo indica.

Como lo menciona Juan M. Escudero (1997), el ciclo reflexivo de Smyth parte de una descripción e información de la práctica que se lleva a cabo, ayuda a los docentes a detectar los patrones que se siguen de manera cotidiana, así como a clarificarlos para realizar un análisis con fines a mejorar y transformar nuestra práctica.

El ciclo de Smyth (1991) se conforma de cuatro etapas/fases, las cuales son las siguientes:

- Descripción: en esta etapa describimos nuestra práctica docente, se hace un análisis donde vamos a narrar detalladamente las acciones que llevamos a cabo frente a nuestro grupo día con día. Los docentes, podemos plasmar en esta etapa nuestros sentimientos, observaciones, lo que nos preocupa y datos que consideremos nos puedan aportar a nuestro proceso reflexivo.
- Explicación: aquí es donde realizamos la búsqueda de teorías que nos ayuden a guiar y argumentar nuestras prácticas. Se realiza la justificación. Vemos desde otra perspectiva nuestro método de enseñanza.
- Confrontación: se cuestiona lo que se está realizando, poniendo en análisis diferentes posturas y situaciones, con el fin de verificar si está siendo acorde al contexto, así como para buscar la mejora de la práctica docente.
- Reconstrucción: en esta fase, los docentes replantean su práctica, la transforman con el fin de mejorarla después de haber realizado un profundo análisis y rescatar las áreas de oportunidad. Al llegar a esta etapa, el docente es consciente de lo que debe cambiar para tener un mayor éxito en su proceso de enseñanza y en el aprendizaje de sus alumnos.

Se decidió realizar un taller porque es una estrategia pedagógica de “aprender haciendo”, esto haciendo referencia a que los alumnos pueden aprender más mediante la elaboración de las cosas. Como lo menciona Froebel (1826): “aprender una cosa viéndola y haciéndola es algo mucho más formador, cultivador, vigorizante que aprenderla simplemente por comunicación verbal de las ideas”, para los alumnos que presentan discapacidad visual, las mejores estrategias para su desarrollo son haciéndolas, realizar todo con material concreto y desde cero para que ellos se involucren y logren identificar cómo están hechas las cosas.

Durante mis cuatro años en la licenciatura de Inclusión Educativa, trabajé con Aprendizajes Clave para la Educación Integral, el cual me permitió conocer los aprendizajes que los alumnos deben de alcanzar en cada grado, así como los propósitos de cada uno. Para realizar mi plan de acción, me basé en los aprendizajes clave de las materias de español, matemáticas, educación socioemocional.

2.5 Plantea el plan de acción donde se describen el conjunto de acciones y estrategias que se definieron como alternativas de solución

La propuesta para la solución ante esta problemática, fue trabajar con diversas sesiones donde los alumnos tendrán que realizar recetas las cuales puedan realizarse cotidianamente o en dado caso beneficiarse económicamente de las mismas.

Las sesiones fueron los días martes y jueves de cada semana, con una duración mínima de una hora, o en caso contrario, toda la jornada de clases siendo el tiempo máximo. Los insumos para las sesiones, fueron repartidos o en algunos casos, la maestra encargada los proporcionó. El instituto cuenta con área de cocina, la cual tiene lo básico para desarrollar estas actividades.

Las recetas que se llevaron a cabo, incluyendo las recetas de diagnóstico, fueron:

- Postre carlotas (actividad de diagnóstico)

- Pizza en horno de microondas (actividad de diagnóstico)
- Postre fresas con crema
- Preparación de un “Nito”
- Torta de jamón
- Frituras en microondas
- Coctel de frutas

Además de la preparación de las recetas, también se trabajó con el uso de los utensilios. Se les proporcionó a los alumnos lo necesario para que ellos conocieran lo que se utiliza para realizar los platillos ya mencionados; sartenes, tupperes, vasos, tazas, platos, cubiertos, y cómo usarlos para evitar accidentes al momento de la preparación. También se les enseñó el lavado correcto de manos, de la misma manera las medidas de higiene, tales como el no usar aretes, collares, pulseras, anillos durante la preparación.

Las sesiones de nuestro taller se dividieron de la siguiente manera, así como cada sesión tuvo un propósito para llevarse a cabo.

Plan de intervención para alumnos

Propósito: Que los alumnos logren desarrollar la autonomía con enfoque a los alimentos para consumo propio o beneficio económico.

SESIONES	TEMA	PROPÓSITO	ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	EVALUACIÓN
1	Postre: carlotas	Observar las habilidades de los alumnos al momento de cortar las fresas, de agregar	Para esta actividad, tuvimos la visita del cocinero Francisco Quirino para darnos una clase sobre	El cocinero empezó a explicar la higiene que debemos de tener al momento de preparar los alimentos,	Mediante la observación directa.

		<p>las frutas y el ingrediente para la crema en la licuadora, etc.</p>	<p>la higiene que debemos de tener antes de preparar los alimentos, para después preparar las carlotas y permitió a los alumnos prepararlas.</p>	<p>fuimos a lavarnos las manos antes de empezar, después pasamos a lavar las fresas y a desinfectarlas para después comenzar con la receta. Cada alumno iba realizando las tareas como lo indicaba él.</p>	
2	<p>Pizzas en horno de microondas.</p>	<p>Observar que los alumnos pudieran lograr realizar diversas tareas asignadas en la cocina, como batir</p>	<p>Se les explicó a los alumnos cómo se iba a preparar la pizza y se asignó a cada alumno una tarea a realizar.</p>	<p>Comenzamos revisando las medidas que eran de cada ingrediente para después agregarlas al recipiente donde haríamos toda la mezcla. Pasamos a</p>	<p>Observación directa al momento de realizar la actividad.</p>

		la mezcla, esparcir en los platos la mezcla, adornar la pizza.		agregar todo y después a batirlo, esto fue por turnos para que pudieran hacerlo todos los alumnos. Cuando ya teníamos nuestra mezcla, fuimos al área de cocina y comenzamos a meter las pizzas al horno de microondas.	
3	Uso de utensilios de cocina	Que los alumnos logren identificar los diferentes utensilios sabiendo qué son y para qué.	Se dio una introducción al tema y con ella se realizó una lluvia de ideas donde los alumnos decían lo que ellos creían	Se les presentaron a los alumnos diversos utensilios como tupperes, cucharas, platos, vasos, tazas, etc., explicando cuál es la	Observación mediante la atención y participación que se tenga.

			sobre el uso de utensilios. Después pasamos a experimentar y se les presentaron los utensilios.	función de cada uno, así como permitiendo al alumno tocarlo.	
4	Postre: fresas con crema	Que los alumnos elaboren un platillo a través de una receta escrita.	Se realizó una lluvia de ideas donde los alumnos iban mencionando sobre cómo creían que se preparaba, se les dijeron los ingredientes y después se les dictó la receta y ellos la escribían para	Se les dictará la receta a los alumnos y ellos la escribirán en su cuaderno para después pasar a la práctica. Van a lavar y desinfectar las fresas y después las cortan para pasar a realizar la mezcla y al final añadir las fresas a la mezcla.	Observación directa.

			después pasar a hacerla.		
5	Preparación de un "Nito"	Que los alumnos logren preparar un alimento que en algún futuro puedan tener un beneficio económico.	Primero se les preguntó si ellos alguna vez habían comido uno, al escuchar su respuesta positiva, se les preguntó si sabían cómo se podía hacer y qué ingredientes llevaba. Después pasamos a realizar nuestro Nito uno por uno.	Se les repartió un pan de hotdog a cada alumno, ellos lo abrieron y comenzaron a rellenarlo con chocolate, después de rellenarlo, pasaron a cerrarlo y a untar chocolate por la parte de arriba. Ellos solos hicieron todo el procedimiento sólo la docente en formación iba diciendo las instrucciones de manera oral y los	Observación directa.

				alumnos iban siguiendo.	
6	Torta de jamón	Que los alumnos logren preparar de manera autónoma diversos platillos.	Comenzamos con una breve introducción donde se les preguntaba si saben cómo hacer una torta y si sabían qué ingredientes llevaba, de ahí comenzó una lluvia de ideas donde mencionan diversos ingredientes para hacer tortas. Después pasamos a prepararla.	Vamos a repartir los diferentes ingredientes a los alumnos y se les irá dando la explicación paso por paso para que ellos los vayan siguiendo. Al terminar los alumnos van a escribir en su cuaderno qué ingredientes utilizaron y cuáles fueron los pasos que siguieron.	Observación directa.

7	Frituras en horno de microondas	Que los alumnos logren preparar de manera autónoma un platillo que puedan venderlo fácilmente.	Preguntamos a los alumnos si conocían las frituras y los diversos tipos que hay. Después los alumnos nos contaron que sabían que se preparaban con aceite y expliqué que sí pero que nuestras frituras serían de una manera sana, sin aceite. Después pasamos a dejar que los alumnos las tocan	Comenzamos presentándole a los alumnos la variedad de frituras que pueden encontrar. Cuando los alumnos elijan la fritura con la que quieren trabajar, vamos a pasar al área de cocina y en un plato van a poner una cantidad de frituras y después dejar que hagan su proceso por un minuto o minuto y medio en el horno de microondas. Al estar listas, vamos a regresar al	Mediante la observación cuando los alumnos estén simulando vender las frituras. Se observará la confianza en ellos mismos, así como su manera de ofrecerlos
---	---------------------------------	--	---	---	---

			así sin hacer y fuimos a cocina a prepararlas en el horno.	aula para poder simular que los alumnos las ofrecen entre ellos, las van a preparar y después a degustar.	
8	Coctel de frutas	Que los alumnos logren preparar de manera autónoma diversos platillos siguiendo la receta de manera oral.	Se les preguntó a los alumnos si conocían el coctel de frutas y cómo creían que se preparaba, después de que ellos dieron su respuesta pasamos a dar una explicación sobre cómo lo haríamos nosotros, después, cada uno	Vamos a darles los ingredientes y se comenzará a decir la receta paso por paso para que los alumnos vayan haciéndola.	Se evaluará mediante la observación directa mientras los alumnos estén cortando la fruta que se les asignó.

			comenzó a cortar la fruta asignada.		
--	--	--	-------------------------------------	--	--

El taller se llevó a cabo mediante la observación de la maestra encargada del grupo y la docente en formación. El día en que se contó con la asistencia del cocinero, las maestras apoyaron a los alumnos que presentaban dificultades para realizar la actividad, así como para verificar que todos estaban siguiendo los pasos. En las demás actividades, la docente en formación se encargaba de dirigir la actividad y la maestra de grupo era la que apoyaba a los alumnos en ese momento.

Como ya se mencionó anteriormente, la actividad se llevó a cabo los días martes y jueves, donde los alumnos pudieron haber trabajado lunes, miércoles y viernes con otras actividades y el taller tomarlo como una actividad más de relajación y recreación, así se encontraron más motivados y menos estresados los días que tocaba el taller de cocina.

Con los padres de familia se implementó un proyecto donde se inició con una plática sobre la importancia de la autonomía en todos los aspectos de la vida cotidiana, para así lograr que los padres tomaran conciencia de que no se les tiene que hacer todo a los alumnos para poder prepararlos para algún momento de su vida.

A continuación, anexo cómo estaba organizada la actividad, así como el propósito que se pretendió obtener.

Plan de intervención con padres

Propósito: Que los padres de familia logren tenerles la confianza a los alumnos para poder realizar actividades del hogar, que se sientan con la confianza y las ganas de enseñarle a sus hijos cómo preparar algún alimento.

SESIONES	TEMA	PROPÓSITO	ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	EVALUACIÓN
1	Presentación de docente en formación a padres y actividades a realizar	Que los padres de familia conozcan a la docente encargada de las actividades a trabajar y que conozcan lo que sus hijos realizarán .	Plática informativa	Se presentó la docente en formación, hizo saber a los padres lo que trabajaría con los alumnos y les presentó las actividades a realizar. Se les solicitó permiso para que los alumnos pudieran trabajar con los utensilios de cocina y los alimentos.	Mediante su asistencia a la plática.
2	Concientización de la autonomía en alumnos con discapacidad visual.	Que los padres de familia o tutores, logren tomar conciencia de que se tiene	Plática informativa y trabajo en casa.	Comenzamos con una plática informativa donde se trataron los temas de discapacidad visual y	Se evaluará mediante las fotografías que se le solicitaron a los padres

		<p>que trabajar la autonomía con sus hijos para poder prepararlos para su futuro.</p>		<p>autonomía. Se habló sobre la importancia de trabajar la autonomía desde edad inicial. Así como recomendaciones para comenzar a trabajarla. Terminando nuestra plática, se les pidió a los papás que en casa se les permitiera ayudar en la preparación de algún platillo, así como también algún refrigerio para comer en recreo.</p>	<p>donde los alumnos estén participando en lo que se les pidió.</p>
--	--	---	--	--	---

Con los maestros del instituto, se llevó a cabo una actividad donde se les iba diciendo una receta y ellos tenían que ir la realizando, al término de la preparación, deberán escribir en braille y en hoja opalina la receta que tuvieron que seguir. Todo esto se realizó con los ojos vendados.

Plan de Intervención con maestros

Propósito: Que los maestros logren concientizar sobre la importancia de la empatía hacia los alumnos al momento de realizar las actividades.

Como docentes, muchas veces hacemos que los alumnos se sientan presionados al realizar las actividades y quiero que los docentes del instituto se den cuenta de la presión que a veces podemos ejercer en los alumnos.

SESIONES	TEMA	PROPÓSITO	ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	EVALUACIÓN
1	Concientización de lo que podemos ocasionar en los alumnos	Que los maestros tomen conciencia de lo que podemos hacer sentir a los alumnos al momento de pedirles que hagan algo que quizá no	Plática y actividad	Comenzaremos con una plática informativa donde hablaremos sobre la exigencia que tenemos los maestros con los alumnos sin saber la presión que ellos puedan sentir.	Se evaluará mediante la observación en la preparación de la receta y en cómo la escriba.

		han desarrollado, y lo que les podemos exigir en ocasiones.		Al terminar nuestra plática, pasaremos a realizar una actividad donde se preparará una receta con los ojos vendados, se les dirá la receta paso por paso y ellos tendrán que elaborarla de manera autónoma. Al terminar nuestra receta, van a escribirla en braille.	
--	--	---	--	--	--

2.6 Descripción de las prácticas de interacción en el aula

Se comenzaba el día con nuestra rutina diaria; cantábamos nuestra canción de bienvenida llamada “buenos días, digo buenos días”, para después pasar a nuestro pase de lista para saber qué alumnos asistieron y qué alumnos se quedaron en casa. Al estar al día, se comenzaba dialogando con los alumnos sobre la actividad que se llevaría a cabo en el taller de cocina, se les realizan preguntas sobre las recetas a realizar ese día, los ingredientes que se ocupaban, etc., para después pasar a realizarnos el lavado correcto de manos y todas nuestras medidas de higiene. Al estar ya listos, comenzábamos con la preparación donde se les iba diciendo los pasos que se hacían y darles el tiempo que fuera necesario para ellos.

Al finalizar todas las actividades, se les pidió a los alumnos como evidencia de la actividad, que realizaron un instructivo donde mencionaron todos los insumos que usaron y los pasos a seguir. Se evaluó mediante una lista de cotejo con puntos del instructivo, así como la observación de su desempeño al momento de la actividad de preparación.

Al momento de evaluar, podía darme cuenta el aprendizaje que habían tenido los alumnos, si había sido la actividad adecuada para ellos, la respuesta siempre fue positiva, los alumnos siempre escribían y redactan los pasos de manera correcta y cómo se debían de seguir, incluyendo los materiales, medidas y tiempos de la receta. Los alumnos siempre se mostraron motivados e incluso siempre pedían más recetas para preparar, les ayudó en su confianza y en las ganas de siempre ir a la escuela los días de nuestro taller de cocina.

III. DESARROLLO, REFLEXIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORA

3.1 Pertinencia y consistencia de la propuesta

Las actividades planeadas fueron acorde a las necesidades de los alumnos, indagando con los padres por medio de la plática informativa que se llevó a cabo con ellos, comentaron que ellos no permitían a los alumnos manejar utensilios de cocina; por falta de tiempo, práctica, y por el miedo a que ocurriera algún accidente y el niño saliera lastimado. Es por eso que se realizó la primera plática con los padres de familia para dar a conocer las estrategias y solicitar el permiso para poder realizar estas estrategias con los alumnos y estuvieran enterados y de acuerdo que todo era un proceso y que los alumnos iban a manipular utensilios de cocina, todos los padres estuvieron de acuerdo con las estrategias, y aunque con un poco de miedo, aceptaron. Eso nos permitió trabajar con los alumnos las actividades y ellos lograron manipular los utensilios de cocina.

Las actividades realizadas se relacionaron con las asignaturas de español, matemáticas y educación socioemocional; donde los alumnos trabajaron contenidos como la receta, el seguimiento de instructivos y de órdenes, cantidades de ingredientes, así como también el desarrollo de habilidades que les ayudarán en su vida diaria como el poder cortar una fruta, saber identificar los diversos utensilios que se utilizan en la cocina, las medidas de higiene, la importancia del uso de medidas y cantidades exactas. También los alumnos desarrollaron más confianza en sí mismos y el trabajo en equipo, eso les ayudaba a que las recetas se realizaran de manera correcta.

3.2 Competencias desplegadas en la ejecución del plan de acción

Las competencias desplegadas durante el plan de acción fueron que los alumnos reconocieran también sus emociones durante las actividades, a ellos les producía felicidad estar preparando y sirviendo los alimentos porque era algo que ellos habían hecho, algo que ellos mismos habían preparado.

Se usaron medios tecnológicos para llevar a cabo las recetas, los alumnos no querían quedarse sólo con la receta que habíamos preparado, sino, que querían indagar más sobre otra manera de preparar lo que tocaba ese día e innovar el platillo que habían preparado.

3.3 Descripción y análisis detallado de las secuencias de actividades consideradas para la solución del problema y/o la mejora

Actividades de diagnóstico

Se llevaron a cabo dos actividades diagnósticas para identificar las necesidades de los niños y saber de dónde partir en las estrategias. Así como Buisán y Marín (2001) conceptualizan el diagnóstico como “un proceso que trata de describir, clasificar, predecir, y explicar el comportamiento de un sujeto dentro del marco escolar. Incluyen un conjunto de actividades de medición y evaluación de un sujeto (o grupo de sujetos) o de una institución con el fin de dar una orientación”, realicé las siguientes dos actividades con la finalidad de conocer más las habilidades de cada alumno y para identificar sus necesidades y saber de dónde continuar o de dónde empezar a trabajar con cada alumno.

Actividad uno: Postre carlotas

La actividad se llevó a cabo el día jueves 06 de octubre del 2022 a las 10:00 horas en el salón de clases, se realizó en una sola sesión.

El propósito de esta actividad fue identificar cuáles eran las habilidades que los alumnos tenían en la preparación de alimentos que en algún momento pudieran vender.

Los materiales que se ocuparon para la actividad fueron:

- Leche condensada
- Leche evaporada
- Galletas marías
- Fresas
- Azúcar
- Licuadora
- Vasos o charolas

El material se repartió entre los alumnos y la maestra.

Se logró que los alumnos pudieran experimentar con la preparación, el cocinero les iba explicando la receta y los alumnos fueron siguiendo las instrucciones. Ellos pudieron agregar los ingredientes a la licuadora, pudieron agregar las fresas a la mezcla, servir la mezcla en los vasitos y agregar los trozos de galleta.

D: Cocinero, alumna 6 V.E. y alumno 3 G.D.

C: De los ingredientes que tenemos aquí, ¿cuáles ya han probado?

6 V.E.: las galletas y las fresas

3 G.D.: Yo he probado las galletas, las fresas y la lechera.

6 V.E.: ¿A qué sabe la lechera, G?

3 G.D: La lechera sabe como dulce.

C: ¿Quieren probar la lechera antes de agregarla a la mezcla?

6 V.E., 3 G.D: Sí.

- El cocinero procede a darles a oler y a probar la lechera-

6 V.E.: Está súper rica, le voy a decir a mi mamá que compre para la casa.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

Con ese pequeño diálogo, pudimos comprender que a la alumna 6 V.E. no tenía conocimiento de algunos ingredientes o que, quizá, ya lo había probado en alguna otra comida, pero su mamá no tenía el conocimiento de lo que era. Es importante que los alumnos tengan el conocimiento de lo que están comiendo.

A continuación, se muestran las evidencias de la actividad donde los alumnos realizan las tareas ya mencionadas (Anexo 14). Se esperaba que los alumnos sólo llevarán los ingredientes que les tocó y que no lograran realizar las tareas al momento de que el cocinero indicará debido a lo que ellos nos platicaban sobre que no sabían cómo hacer las tareas y cómo llevar a cabo lo que se indicaba. Incluso, había alumnos que no sabían qué era cada ingrediente ni el sabor de este.

Podemos mejorar el permitirles a los alumnos experimentar más con los sabores y con los ingredientes, ellos comentaban que sólo las carlotas las conocían de limón y que no creían que la de sabor fresa tuviera un sabor rico. Es necesario que permitamos y les demos el espacio y la confianza para que los alumnos experimenten, prueben y sientan la comida y los ingredientes para que ellos reconozcan e identifiquen en las comidas qué es lo que están ingiriendo.

Queda pendiente por hacer que los alumnos reconozcan los alimentos y la variedad en la que podemos presentar un platillo, así ellos puedan plasmar su creatividad en estos y así realizar e innovar las combinaciones posibles.

Con esta actividad como diagnóstico, logramos identificar mediante la observación directa, que los alumnos tenían miedo al momento de darles una indicación. No había confianza en sí mismos para hacer las cosas, el cocinero y las maestras los tenían que motivar y animar para que lo hicieran. Se evaluó que los alumnos siguieran las indicaciones y su desempeño en esta.

Actividad dos: Pizzas en horno de microondas

La actividad se llevó a cabo el día jueves 01 de diciembre del 2022 a las 11:00 horas, las áreas que se utilizaron para la actividad fueron el patio de la escuela debido a que se utilizó la mesa donde lonchan ya que es grande y podíamos poner todos nuestros ingredientes y el área de cocina. La actividad se llevó a cabo en una sola sesión.

El propósito fue observar que los alumnos pudieran lograr realizar diversas tareas asignadas en la cocina, como batir la mezcla, esparcir en los platos la mezcla, adornar la pizza. Esto para darnos cuenta de las habilidades que cada alumno tenía y saber qué podríamos resaltar de cada alumno.

Los materiales utilizados fueron:

- Huevo
- Sal
- Aceite
- Leche
- Harina
- Salsa de tomate
- Queso
- Jamón
- Catsup
- Horno de microondas.

D: DF, alumno 3 G. D., alumna 6 V.E.

- Alumno 3 G.D.: Maestra, pero para hacer una pizza se necesita un horno grande y aquí no hay.
- D.F.: Hay otra manera de hacerla con el horno de microondas, G. Es una manera distinta y rápida para preparar una pizza.
- Alumna 6 V.E.: ¿y no nos va a quedar cruda, maestra?

- D.F: No, V., la masa se va a cocer de manera correcta en el horno de microondas y eso nos va a permitir comerla sin que esté cruda.
- Alumno 3 G.D., alumna 6 V.E.: *gritos de emoción*

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

En el diálogo anterior, se pudo observar que los alumnos ya tenían conocimiento de cómo se hacía una pizza y de los recursos que se utilizaban. A ellos les sorprendió mucho que se pudiera hacer también en un horno de microondas y decían que siempre que tuvieran antojo lo harían en su casa.

Se logró identificar las habilidades que pudieran tener al momento de mezclar y batir los ingredientes para lograr la masa de la pizza. Así como también se logró que los alumnos decorarán su pizza como ellos querían con el queso y el jamón.

Se esperaba que los alumnos pudieran batir con ayuda de la maestra y que sólo pudieran adornar su pizza de manera autónoma, pero logramos que ellos realizaran el procedimiento de manera autónoma y que el personal de instituto quisiera probar nuestras pizzas.

Podemos mejorar en permitirle y darles el espacio que deben de tener para realizar platillos que no involucren el fuego sino el horno de microondas y también que ellos conozcan que hay alimentos que, aunque creamos que tardan mucho tiempo en cocinarse, hay más opciones para poderse preparar.

Queda pendiente por hacer más recetas que los alumnos creían difíciles y/o complicadas por la manera tradicional que conocemos que se hacen y demostrarles que hay preparaciones que también pueden salir de manera correcta en el horno de microondas.

En la presente actividad como diagnóstico, se identificó mediante la observación directa, que los alumnos tenían debilidades al momento de agregar los alimentos, mostraron poca fuerza y práctica a la hora de batir la mezcla. Cuando comenzamos a realizar la actividad los alumnos se mostraban de esa manera, con el paso del tiempo fueron demostrando mejoría en la práctica.

Evidencia de cómo quedó nuestra masa después de salir del horno de microondas y de cómo quedó la pizza de una alumna (Anexo 15).

Descripción de actividades del plan de acción

Actividad tres: Identificación de utensilios y preparación de postre fresas con crema

Primera sesión del día:

La sesión se llevó a cabo a las 09:00 horas del día 02 de marzo de 2023. La jornada se dividió en dos sesiones; primera sesión para identificar los utensilios, segunda sesión para llevar a cabo la práctica realizando un postre.

El propósito de la primera sesión fue que los alumnos logren identificar los diversos utensilios con los que se puede realizar un platillo, así como lo que son y para qué sirve cada uno de ellos.

Los materiales que se usaron fueron:

- Cuchillos, estos fueron de sierra que se utiliza para cortar productos blandos como el pan, un cuchillo mediano para picar y cortar diversos ingredientes, y un cuchillo de “chef” el cual tiene una medida de hoja de 25 a 30 cm., el cual nos permite cortar hasta huesos y cartílagos.
- Tabla de picar, se les llevaron dos tablas para picar, su material era de madera y de plástico. Se les explicó que deben de ser mínimo dos tablas, una para cortar vegetales, frutas, y la otra para cortar alimentos como carnes crudas, huesos.
- Ollas y sartenes, se les presentó una olla y un sartén para que identificaran las diferencias entre ambos.
- Licuadora
- Cubiertos.
- Cuchara y cucharón, se les mostró a los alumnos una cuchara y un cucharón para que ellos sintieran la diferencia que existe entre estos.

D: D.F., alumno 4 A.A.

D.F.: Vamos a conocer los cuchillos que se deben de utilizar en la cocina.

4 A.A.: ¿Nos lo va a prestar, maestra?

D.F.: Claro, ustedes deben de saber cómo está conformado el cuchillo y deben de aprender a utilizarlo.

4 A.A.: ¿Y no nos vamos a cortar?

D.F.: No porque lo haremos con cuidado y yo iré uno por uno explicando y dejando que lo toquen.

- Procede la docente en formación a prestarle el cuchillo de sierra, le explica cómo está conformado y cuál es la manera correcta para manipularlo-

4 A.A.: Ah, maestra, no me corté.

D.F.: Te dije que todo es con cuidado, A.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

La actividad del reconocimiento de utensilios se llevó a cabo en una sesión, donde se logró que los alumnos identificarán la variedad de lo que podemos utilizar en la cocina al momento de preparar algún platillo. Al mismo tiempo, se logró que dejaran atrás el miedo por tocar los utensilios que en casa no se les permitía tomar como los cuchillos, los sartenes, etc.

Se esperaba sólo que los alumnos logaran reconocer por su nombre los diferentes utensilios, pero se logró eso y que supieran darle el uso correcto a cada utensilio que se les presentó, desde los más complicados como los cuchillos, hasta lo más sencillo como la cuchara y el cucharón.

Se puede mejorar en que los alumnos utilicen de manera que estén todos los utensilios, que se les enseñe a utilizarlos de manera correcta los sartenes como en una estufa, siempre y cuando se les haya enseñado a usarla.

Falta por aprender el uso de la estufa, pero debido a condiciones del Instituto donde no presentan gas y los insumos correspondientes para enseñarlo.

Evidencias de la actividad (anexo 16).

Actividad cuatro: Fresas con crema

Segunda sesión del día

La actividad se llevó a cabo el día 02 de marzo de 2023 a las 11:00 horas, en el salón de clases, en una sola sesión.

El propósito de la actividad es que los alumnos elaboren un postre a través de una receta de manera escrita; se les dictó la receta de las fresas con crema, se les brindaron los materiales que se utilizaron y ellos fueron preparando la receta paso a paso según indicaba.

Los materiales que se utilizaron fueron:

- Fresas
- Crema ácida
- Lechera
- Azúcar
- Media crema

D: DF, alumno 3 G.D

- D.F.: Les voy dar 5 fresas a cada uno para que las corten y pongan en práctica lo que acabamos de trabajar con los cuchillos.
- Alumno 3 G.D.: Maestra, ¿y si me corto al momento de partir las fresas?
- D.F.: No, G, no va a pasar eso porque ustedes ya supieron cómo se tiene que tomar el cuchillo y yo los voy a estar observando y ayudando si es necesario.

- Alumno 3 G.D.: Buen, maestra, pero usted me ayuda porque tengo miedo de cortarme.
- D.F.: Tú lo harás solito, yo te estaré viendo y si veo que te vas a cortar o que tienes una mala posición del cuchillo, yo te digo y corregimos. Pero tú puedes, G.
- Alumno 3 G.D.: Gracias, maestra, sí voy a poder.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

Se logró que los alumnos preparan sus fresas con crema de manera individual, se les permitió que cortaran las fresas y que ellos colocaran los demás ingredientes, sólo se les ayudó con el uso de la licuadora, pero se les hizo saber cómo está conformada y cómo es que se utiliza.

Se esperaba sólo que los alumnos lograrán escribir la receta y leerla, pero se logró que preparan todo su postre de manera autónoma.

Queda pendiente por hacer, permitirles a los alumnos que ellos utilicen la licuadora y puedan vaciar la mezcla a sus vasos desde la licuadora. A los alumnos les ayudó la actividad para tener confianza en ellos y poner en práctica lo que había aprendido en los utensilios

Anexo evidencias de la actividad (anexo 17)

Actividad cinco: Preparación de un “Nito”

La actividad se llevó a cabo en una sola sesión el día martes 14 de marzo de 2023 a las 09:00 horas en el salón de clases.

El propósito de esta actividad fue que los alumnos logran preparar un alimento que en algún futuro puedan tener un beneficio económico.

Los materiales que se utilizaron fueron:

- Pan para hotdog
- Chocolate líquido
- Cuchillo de sierra

D: Alumna 1 N.A., alumno 4 A. A.

- Alumna 1 N. A.: A, ¿qué más te gustaría ponerle a tu nito?
- Alumno 4 A. A.: Uy, se me antoja ponerle pedazos de chocolate adentro, ¿y a ti?
- Alumna 1 N.A.: A mí se me antoja ponerle nuez por fuera o chispas de chocolate.
- Alumno 4 A. A.: Mmmm, qué rico, N. Estará bien rico tu nito.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

Se pudo observar que a los alumnos se les ocurría innovar su nito con más ingredientes que a ellos les gustaba. Querían agregar ingredientes que podrían darle un mejor sabor y que fueran más “antojables” para las demás personas.

Se llevó a cabo en una sola sesión y se logró que los alumnos lo preparan de manera autónoma, sin ninguna ayuda del docente.

Se esperaba que los alumnos logaran sólo rellenar el pan, sin lograr untar con el cuchillo, y se logró que el alumno le diera el uso correcto al cuchillo al esparcirlo sobre el pan y cubrirlo todo.

Se puede mejorar esta actividad permitiéndole a los alumnos experimentar con los sabores que ellos prefieran para el relleno y la cubierta del pan.

Se debe de llevar más opciones para que el alumno explote su creatividad e innove con los sabores y rellenos que a ellos más les agrade, así como también agregarle un “extra” como nueces, trozos de chocolate, fresas, plátano, etc.

Se convino que se debe de permitir a los alumnos jugar con su creatividad, que experimenten con los sabores, con frutas de su agrado para que ellos prueben y de esa manera los puedan ofrecer al público después, les ayudará a desarrollar la confianza en ellos mismos.

Evidencias de la actividad. (anexo 18).

Actividad seis: Tortas de jamón

La actividad se llevó a cabo el día jueves 16 de marzo a las 09:00 horas, realizándose en el salón de clases.

El propósito de la actividad era que los alumnos logran preparar de manera autónoma diversos platillos que puedan beneficiarlos para su consumo o para un beneficio económico.

Los materiales que se utilizaron fueron:

- Bolillo
- Mayonesa
- Jamón
- Jitomate

D: D.F., alumno 3 G.D., alumna 6 V.E., alumna 7 E. M.

- Alumna 7 E. M.: Maestra, ¿y de qué más podemos hacer nuestras tortas?
- Alumna 3 G.D.: Ay, M, pues pueden ser de frijoles y de huevo.
- Alumna 6 V. E. También pueden ser de carne.
- D. F.: Así es, M, hay una gran variedad de tortas que se pueden vender y también que podemos comer. Lamentablemente aquí no tenemos estufa para poder hacer algún guiso y poder comerlo en torta, pero como dicen tus compañeros, se pueden hacer también de huevo, de frijolitos o de algún guiso.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

Se llevó a cabo en una sesión, en la cual logramos que el alumno identificará qué cuchillo se podría utilizar para abrir el bolillo, al igual que para cortar el jitomate, logró hacerlo y preparar su torta de manera autónoma.

Se esperaba que el alumno solamente lograra agregarle el jamón y el jitomate, sin poder esparcir la mayonesa ni abrir el bolillo de manera autónoma.

Podemos mejorar en que el alumno prepare tortas con más ingredientes y se debe de permitir que ellos realicen todo el procedimiento; abrir el bolillo, lavar jitomate, cortar los alimentos que lo requieran, etc.

Debemos de permitirle al alumno que realice estos procedimientos de su receta ya que eso les brindará confianza en sí mismos y les ayudará a desarrollar esa habilidad en la cocina que puede servir para consumo propio o beneficio económico.

Anexo evidencia de la preparación de la torta (anexo 19).

Actividad siete: Frituras preparadas

La actividad se llevó a cabo el día 21 de marzo de 2023 a las 11:00 horas en el área de cocina.

Su propósito fue que los alumnos logran preparar de manera autónoma un platillo o algún alimento que puedan vender fácilmente y sin invertir tanto debido a que también se busca que los alumnos puedan ofrecer un alimento sin ellos invertir una cantidad grande de dinero.

Los materiales que se utilizaron fueron:

- Frituras de “rin”
- Crema
- Salsa
- Horno de microondas

D: D.F., alumno 4 A.A.

- D.F.: ¿Qué tipo de frituras conoces A.?
- Alumno 4 A. A.: Yo conozco las que tienen forma de una rueda, las de palito y lagrimitas, esas son las que yo conozco.
- D.F.: ¿Y sabes cómo se preparan?
- Alumno 4 A. A.: Sí, se echan al aceite y ya se hacen.

- D.F.: Muy bien, A, pero nosotros las haremos de una manera diferente, en lugar de hacerlas en aceite, las vamos a hacer en el horno de microondas.
- Alumno 4 A. A.: Órale, ya quiero, maestra.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

La actividad se llevó a cabo en una sola sesión debido al nivel de facilidad que tenía.

Se logró que los alumnos reconocieran que existen más variedades de hacer frituras y no solamente de manera tradicional con aceite como la conocemos, debido a que nuestras frituras se hicieron en el horno de microondas en tan sólo 3 minutos. De igual manera, los alumnos pudieron practicar entre ellos mismos una forma de ofrecerlas y prepararlas con crema y salsa de manera autónoma.

Se esperaba que los alumnos solo lograrán preparar las frituras con ayuda de la maestra, pero pudieron reconocer cuál es el procedimiento tradicional y cuál fue el que nosotros utilizamos para hacerlas. De igual manera no se esperaba que logran “ofrecerlas”, pero se hizo esa dinámica para que los alumnos pudieran ganar confianza en ellos y en lo que estaban haciendo.

Actividad ocho: Coctel de frutas

La actividad se llevó a cabo el día viernes 24 de marzo a las 11:00 horas en el salón de clases. La actividad se realizó en viernes debido a las actividades del instituto por el día de la primavera.

El propósito de la actividad es que los alumnos logren preparar de manera autónoma diversos platillos siguiendo la receta de manera oral y que en un futuro les pueda dar un beneficio económico.

Los materiales que se utilizaron fueron:

- Manzanas
- Mangos
- Pepinos
- Salsa chamoy
- Chile en polvo

D: D.F., alumna 7 E.M.

- D.F.: M., tú vas a partir el pepino, ¿alguna vez has partido pepino en tu casa?
- Alumna 7 E. M.: Sí, maestra. Mi mamá el otro día me dejó ayudarlo porque le platiqué que usted nos había enseñado a usar el cuchillo de sierra y me dejó ayudarlo a cortar pepino y jitomate para una ensalada.
- D.F.: Muy bien, M, me da gusto que en tu casa te dejen ayudarlos con la preparación de la comida. Ya verás que con esto te dejarán hacer más cosas.
- Alumna 7 E. M.: Sí, maestra.

Fuente: Diario de prácticas de docente en formación (Esparza, 2023)

Se logró que los alumnos manipulan el cuchillo de sierra, lograron cortar cada uno una fruta que se le asignó, lo lograron de manera autónoma, al igual que cada uno se preparó su cóctel de frutas, eligieron qué frutas quería que llevara y lo prepararon a su gusto, así como también trabajaron la confianza en ellos mismos al usar el cuchillo ellos solos.

Se debe de hacer que los alumnos se les permitan manipular más frutas y que las puedan cortar ellos solos con el cuchillo.

Anexo evidencia de la actividad (anexo 20).

Actividad con padres de familia

Actividad uno: Presentación

La actividad se llevó a cabo el día jueves 23 de febrero a las 12:00 horas en el salón de clases.

El propósito de la plática fue que los padres de familia conozcan a la docente encargada de las actividades a trabajar y que conozcan lo que sus hijos realizarán.

Esta plática se realizó para que los padres supieran que los alumnos estaban presentando esa problemática en la escuela y conocieran las estrategias con las que se iba a trabajar para eliminarla.

Se logró que los padres se dieran cuenta de que en verdad estaba habiendo una problemática en casa al no permitirle a los alumnos realizar las actividades por su cuenta, reconocieron que, como papás, les da miedo el darle esa "libertad" a sus hijos.

Se debe de mejorar en que los padres de familia, en su casa, deben de permitirles a los alumnos ser más autónomos, realizar sus tareas de manera individual, que sean responsables de su higiene, que les den el espacio para estar en la cocina al momento de preparar un platillo.

Que pendiente por realizar una plática informativa sobre la autonomía en los alumnos con discapacidad y así hacer conscientes a los padres de lo que están ocasionando a sus hijos al no permitirles ser autónomos.

Evidencia de la presentación que se elaboró para esa plática (Imagen 21)

Actividad dos: Concientización de la autonomía en alumnos con discapacidad visual

La actividad se llevó a cabo el día viernes 24 de marzo en la sala de reunión del instituto a las 12:00 horas.

El propósito de esta actividad fue que los padres de familia o tutores, logren tomar conciencia de que se tiene que trabajar la autonomía con sus hijos para poder prepararlos para su futuro.

Lo que se logró con esta actividad fue que los padres se comprometieron a dejar que los alumnos pudieran experimentar con los alimentos, les permitieron ayudar a preparar un platillo y también a que ellos preparen algo.

Se les solicitó una tarea donde tenían que mandar evidencia al correo electrónico fotografías donde el alumno estuviera dentro de la cocina ayudando a la persona que estuviera cocinando y también donde el alumno estuviera preparando el platillo. Aunque sólo se tuvo respuesta con evidencia de una mamá, en el salón de clases los demás compañeros compartieron que sus mamás les habían "hablado" a la cocina para enseñarles lo que estaban haciendo y les explicaron cómo ir preparando la comida.

Queda pendiente por hacer más actividades donde se involucren también a los padres de familia y les den su espacio a los alumnos realizar actividades que antes no se les dejaba por miedo.

Evidencia fotográfica de la presentación que se realizó para la plática y la evidencia que se obtuvo del alumno. (anexo 222, anexo 22)

Todos los recursos que se utilizaron fueron funcionales y de acuerdo a cada actividad que se estaba realizando, los alimentos llevaban los ingredientes necesarios y los utensilios eran los adecuados para realizar los platillos.

Además de eso, utilizamos la tecnología para llevar a cabo nuestras recetas, debido a que a los alumnos les gustaba indagar más sobre otras maneras de realizarlo que no fuera la tradicional o la que nosotros teníamos en mente y habíamos preparado.

Los procedimientos realizados para el seguimiento de las propuestas de mejora fueron después de cada platillo elaborado, se les pedía a los alumnos que en su cuaderno escribieran un instructivo donde ellos redactaron todos los pasos que siguieron, los materiales, medidas y tiempo que se mencionaron y utilizaron al momento de preparar un platillo.

Con el trabajo de padres, se les solicitó una tarea donde tenían que permitirle al alumno ayudarlo a preparar un platillo y mandaran evidencia, así como también fotografías de donde el alumno estuviera preparando un alimento sencillo como un sándwich, una torta, etc., pero de manera autónoma.

3.4 Evaluación de las propuestas de mejora y actividades realizadas en el plan de acción

Se evaluó a los alumnos mediante la observación directa en cada una de las actividades, esto para identificar de una mejor manera las habilidades de cada alumno y el desempeño que tenía cada uno durante la actividad, así como también se les evaluó mediante las recetas que se les dictaban y los instructivos que llegaron a realizar después de cada receta que se elaboraba.

Los resultados obtenidos en las estrategias aplicadas fueron muy favorables, desde las actividades de diagnóstico se pudo observar que los alumnos tenían buen desarrollo y habilidades que podíamos sacarle beneficio para mejorarlas.

A los alumnos les gustó mucho el taller de cocina y es por eso que se decidió dejar esa actividad porque los alumnos dieron buena respuesta los días que había taller. Asistían todos los alumnos los martes y jueves porque sabían qué era lo que íbamos a preparar.

En ocasiones se complicaba la actividad debido a que algún alumno no podía llevar el ingrediente que se le había asignado, pero se le dio la solución para que no volviera a faltar ningún ingrediente.

Como instrumentos de evaluación final se utilizó una lista de cotejo donde se pudo observar la mejoría en cada uno de los alumnos.

Se puede observar que la alumna 1 N.A., en la evaluación inicial no lograba servir ningún alimento ni bebida a su plato ni a su vaso, con el paso del tiempo y mediante se iban realizando las estrategias, ella logró servir sus alimentos y sus bebidas en los recipientes correctos, así como también logró manipular los utensilios de cocina de manera correcta. La alumna sigue en el proceso de aprender y desarrollar las habilidades que podemos necesitar en la cocina, aún se le dificulta batir y mezclar los ingredientes. Aunque ya existía confianza en ella misma para realizar actividades, durante el desarrollo de las estrategias, la alumna fue mostrando más confianza en ella, mostrándose sin miedo para tocar los utensilios y para preparar

los platillos. Logró mantener un ambiente sano al momento de trabajar con sus compañeros en equipo, ayudó a sus compañeros cuando lo necesitaban y siguió las instrucciones que la docente en formación brindaba. La alumna aún no alcanza a consolidar la escritura braille pero mejoró al momento de que logra escribir parte del instructivo y de lo que utilizó en las preparaciones.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.			
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.			
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.			
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.			
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificulten.			
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.			
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.			

Figura 1. Instrumento de evaluación final - alumna 1 N.A.

La alumna 2 N. E., mostró mejoría en la mayoría de los aspectos a evaluar, logró servir los alimentos en sus recipientes correspondientes sin derramar los alimentos como antes lo hacía, manipuló los utensilios de manera correcta y reconoció la función de cada uno. Concretó las habilidades como batir y mezclar los ingredientes durante el desarrollo de las estrategias que se trabajaron. Se empezó a generar confianza en ella misma y se logró que tuviera más seguridad al momento de realizar las actividades, tomaba de manera correcta los utensilios. Trabajó en equipo de buena manera y mantuvo un ambiente sano con sus compañeros, siempre mantuvo su empatía y brindó confianza para que sus compañeros le pidieran ayuda. Mantuvo su atención a las indicaciones que la docente en formación brindó y las realizó como correspondía. Aún no consolida la escritura en braille pero logra describir los pasos que se siguieron.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.			
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.			
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.			
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades. ⁶⁸			
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificulten.			
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.			

- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.			
--	--	--	--

Figura 2. Instrumento de evaluación final del alumno 2 N.E.

El alumno 3 G. D., logró consolidar todos los aspectos que se evaluaron en el instrumento final. Logró manipular todos los utensilios de cocina, logró servir en platos y vasos los alimentos de manera correcta sin derramar alguno. Desarrolló habilidades como batir y mezclar ingredientes para formar un líquido y una masa. Siguió mostrando seguridad en él al momento de realizar las actividades, ayudaba a sus compañeros y fomentaba el ambiente sano al momento de trabajar en equipo. Redactó los instructivos de manera correcta en todo momento.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.			
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.			
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.			
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.			
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificulten.			
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.			

- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.			
--	--	--	--

Figura 3. Instrumentos de evaluación final del alumno 3 G.D.

Con el alumno 4 A. A., se logró desarrollar habilidades de mezcla y batir alimentos, así como que el alumno lograra servirle algún alimento y alguna bebida en los recipientes que corresponden. Manipuló de manera correcta los utensilios de cocina que se le presentaron. Se sigue trabajando en su actitud al momento de trabajar en equipo debido a que distrae a sus compañeros, pero, siempre está tratando de ayudar a los demás en lo que lo necesiten. Logra seguir las instrucciones que le brinda la docente en formación, y está en proceso del pre braille. Logra escribir las vocales y algunas consonantes, por ello, se le pide que trate de elaborar palabras sobre la preparación que se realizó con las letras que ya tiene conocimiento.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.			
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.			
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.			
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.			
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificulten.			

- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.			
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.			

Figura 4. Instrumento de evaluación final del alumno 4 A. A.

El alumno 5 Á., aún se encuentra en proceso de desarrollar las habilidades de servir en su recipiente correspondiente los alimentos de una manera correcta, pero ha habido avance en este aspecto, en manipular correctamente los utensilios de cocina y está desarrollando habilidades como vaciar, mezclar, batir y servir. Mantiene un ambiente sano al momento de trabajar con sus compañeros, aunque aún está en proceso de mostrar empatía y ayudar a sus compañeros en lo que se les dificulta. Muestra confianza en él mismo y sigue las indicaciones que la docente en formación le brinda. Aún no consolida la escritura en braille, pero trata de decir los pasos que se siguieron de manera oral.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.			
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.			
- Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.			
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.			
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			



 <p>Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificulten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta. - Redacta los instructivos con los elementos necesarios.
--

Figura 5. Instrumento de evaluación final del alumno 5 A.

La alumna 6 V. E., logró desarrollar todas las habilidades y los aspectos a evaluar, manipuló de manera correcta los utensilios de cocina, logrando servir en cada recipiente correspondiente sus alimentos. Desarrolló habilidades como batir, mezclar, y agregar los ingredientes. Mostró confianza al trabajar las actividades, tomaba de manera segura los utensilios y los ingredientes sin mostrar miedo. Fomenta un ambiente sano y adecuado, ayudando a sus compañeros en situaciones que lo requieran. Escribió los instructivos de manera correcta.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
<ul style="list-style-type: none"> - Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual. - Manipula los utensilios de cocina de manera correcta. - Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar. - Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades. - Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo. 			




 **Ayuda a sus compañeros** en cosas que se les dificulten.

- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Figura 6. Instrumento de evaluación final de la alumna 6 V. E.

La alumna 7 E. M., logró desarrollar por completo las habilidades de mezclar, batir y agregar alimentos a recipientes. Manipuló de manera correcta todos los utensilios de cocina que se le presentaron en clase. Se puede observar que la alumna muestra confianza en ella misma al momento de realizar las actividades, mantiene un ambiente sano a la hora de trabajar en equipo y sigue las instrucciones que la docente en formación les da. Realiza los instructivos de manera correcta, los escribe con los elementos que corresponde.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
<ul style="list-style-type: none"> - Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual. 			
<ul style="list-style-type: none"> - Manipula los utensilios de cocina de manera correcta. 			
<ul style="list-style-type: none"> - Tiene habilidades como batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar. 			
<ul style="list-style-type: none"> - Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades. 			
<ul style="list-style-type: none"> - Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo. 			

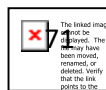
 **Ayuda a sus compañeros** en cosas que se les dificulten.

- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Figura 7. Instrumento de evaluación final de la alumna E. M.

Se puede observar que el alumno 8 J.C., logró un gran avance en la mayoría de los aspectos a evaluar. Logró manipular de manera correcta los utensilios de cocina, logró servir los alimentos en los platos y vasos correspondientes. Así como las habilidades de mezclar, batir y agregar que desarrolló durante en el transcurso de las actividades. La confianza en él aún no logra desarrollarla por completo, debido a que aún se muestra temeroso al tomar ingredientes y realiza comentarios en ocasiones como “no puedo” “ayúdame, maestra”. Mantiene un ambiente sano al trabajar en equipo y ayuda dentro de sus posibilidades a sus compañeros, así como él también solicita ayuda de los demás. Sigue las instrucciones que la docente en formación le brinda y muestra interés por realizar las actividades. Aún no logra la escritura en braille pero redacta de manera oral el instructivo, mencionando todo el procedimiento que siguió y lo que utilizó.

Indicadores	Logrado	No logrado	En proceso
<ul style="list-style-type: none"> - Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual. - Manipula los utensilios de cocina de manera correcta. 			



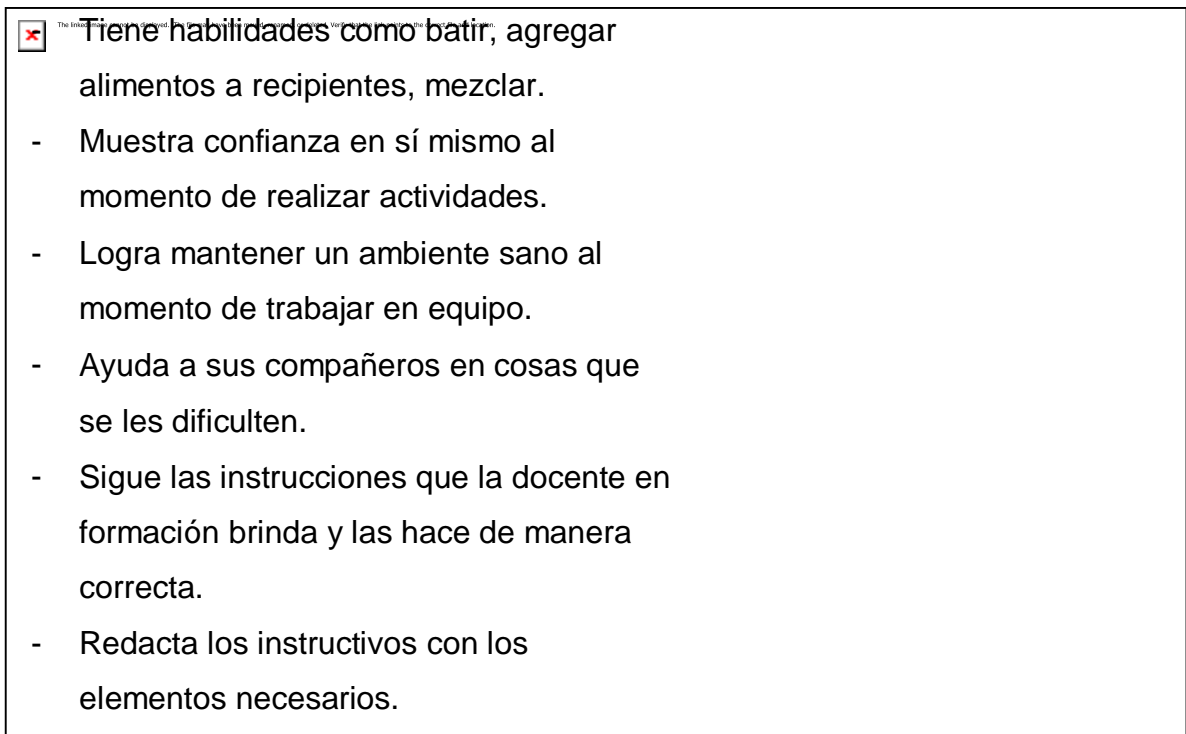


Figura 8. Instrumento de evaluación final del alumno J. C.

Anexo gráfico de los resultados finales, podemos observar que hay resultados favorables y que la mayoría de los alumnos logró la autonomía en el transcurso del desarrollo de las actividades.

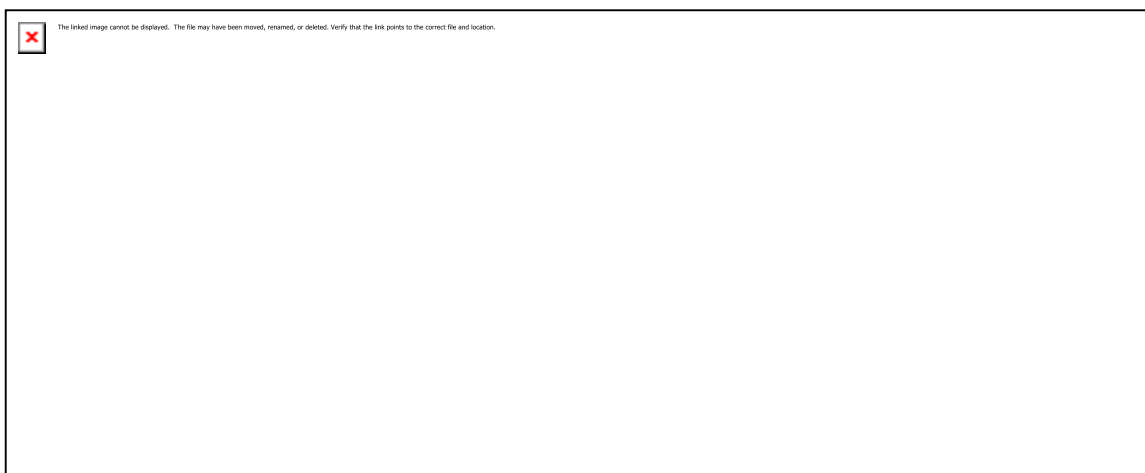
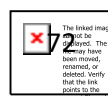


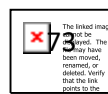
Figura 9. Gráfica de evaluación final



3.5 Descripción del replanteamiento de las propuestas de mejora tomando como referencia las competencias, los contextos, enfoques, presupuestos teóricos, psicopedagógicos, metodológicos y técnicos, y los aprendizajes de los alumnos

Al momento de replantear las estrategias, el cambio que haría es poder llevar a los alumnos a una cocina que sea funcional de todo, horno de microondas, estufa, refrigerador, etc., para que los alumnos puedan experimentar con todos los elementos de una cocina y estén mejor preparados para elaborar un platillo que involucre todo.

A los alumnos les hace falta poder experimentar, tocar las cosas, que se les enseñe a usar una estufa para que ellos sepan utilizarla y no tengan alguna dificultad cuando sean adultos.



IV. Conclusiones y recomendaciones

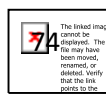
4.1 Puntualiza el alcance de la propuesta en función de los sujetos, contexto, enfoques, áreas de conocimiento y las condiciones materiales, entre otros

Lo que yo esperaba era que sólo los alumnos estuvieran atentos a las clases y que, con ayuda del maestro, lograran realizar los platillos. Pero lo que se consiguió fue que los alumnos realizarán los platillos ellos solos, ellos cortaban las cosas, lograron manipular todos los utensilios que se les presentaban a la hora de la preparación.

Al mismo tiempo de lograr eso, se logró que los alumnos trabajarán la confianza en ellos mismos al momento de poder realizar las actividades de manera autónoma, ellos se alegran y se sienten orgullosos de ellos mismos al momento de darse cuenta de lo que prepararon y crearon porque muchos de sus platillos tenían de su creatividad y su imaginación. Durante las actividades, los alumnos iban dejando salir sus ideas al momento de realizarlas.

Durante el desarrollo de las actividades presenciamos diversos retos; uno de los más grandes fue el miedo que los alumnos le tenían a realizar las actividades por su cuenta. Ellos se mostraban inseguros y temerosos al momento de realizar las primeras actividades con los utensilios. Logramos superar ese reto conforme avanzaron las clases y con la motivación que se les daba a los alumnos, mostraron más confianza cuando los padres comenzaron a permitirles experimentar con los utensilios y a darles un lugar en la cocina al momento de preparar los alimentos en casa.

En la escuela se logró que los maestros tuvieran más empatía con los alumnos, que se les permitiera ser más autónomos y que se hiciera más conciencia sobre la discapacidad visual ante la autonomía de los niños. Se dieron cuenta de que, en lugar de darle un beneficio, se les estaba haciendo un mal por querer ayudarles con todo.



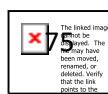
Finalmente, como mencionamos al inicio con Bornas, la autonomía no sólo involucra el saber vestirse, bañarse, desplazarse solo; sino también involucra que los alumnos puedan valerse por sí solos, que tengan la capacidad y la libertad para elegir, que ellos sean capaces de poder elegir y decidir. A los alumnos se les dio la oportunidad de decidir las recetas que se realizaron. Se les daban opciones y ellos elegían qué realizar y qué ponerles a sus alimentos. Se presentaban ingredientes y los alumnos decidían y elegían qué ingredientes iba a llevar. Según los resultados de la gráfica de la evaluación final, podemos observar que la mayoría de los alumnos lograron desarrollar su autonomía en los aspectos que se trabajaron, aunque aún hay alumnos que no, ellos están en proceso para conseguir esa autonomía y poder preparar sus alimentos. Lo lograrán con las recomendaciones y las medidas correspondientes, y así conseguirán su autonomía.

El trabajo con los alumnos de multigrado II para desarrollar la autonomía, fue sencillo. Aunque al inicio parecía que los alumnos tendrían mayor dificultad por las pocas habilidades que poseían, con el tiempo, fuimos trabajando en ellas y se desarrollaron de buena manera.

Según los resultados obtenidos, los alumnos mejoraron sus habilidades en la cocina. Aunque hay cosas por mejorar y por enseñarles como el uso de la estufa y qué se cocina en ella, así como el uso y la enseñanza de cómo está conformado un refrigerador; los alumnos lograron aprender lo que se les enseñó en el taller de cocina.

Para seguir promoviendo la autonomía en los alumnos se recomienda que en sus casas se les permita estar dentro de la cocina mientras alguien más prepara la comida o algún alimento y que vaya platicándole al alumno los pasos y los ingredientes que se van utilizando.

Hay que permitir al alumno ir al súper por la despensa, al igual, si hay alguna compra de utensilios de cocina, permitirle elegir, aunque sea uno para que se vaya relacionando con la compra de utensilios.



Que los padres de familia comiencen a involucrarse más a la hora de preparar algún alimento, puede ser cortando alguna verdura, agregando los ingredientes a una licuadora o recipiente, mezclando.

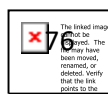
Permitir que los alumnos se sirvan sus alimentos en su plato y su bebida en su vaso, podemos comenzar con alimentos fríos o alimentos que no estén directo al fuego.

Pedirle al alumno que haga algún alimento sencillo, ejemplo: una tostada. Podemos comenzar con que el alumno rebane el jitomate, lechuga utilizando el cuchillo de sierra, después que comience a untar frijoles a su tostada y proceda a agregar los ingredientes que guste.

Comenzar a enseñarle el uso de la estufa, primero mostrando sus elementos, diciéndole que todo es con cuidado porque pueden ocurrir accidentes.

Que en la institución se les enseñe a ser independientes no sólo en su aprendizaje, sino también en su vida cotidiana. Que implementen actividades donde esta habilidad se desarrolle.

Finalmente, quiero agradecer al Instituto Estatal de Ciegos y a su personal docente por permitirme y darme oportunidad de realizar mis prácticas profesionales en su institución. Me llevo un gran aprendizaje de todas y cada una de las maestras que estuvieron orientándome en los momentos necesarios, así como también estoy agradecida con mis alumnos de multigrado II que me permitieron presentarles mis actividades y que les gustaron, me llena de orgullo saber que se logró tener un avance en cada uno, y también a los padres de familia que me brindaron su confianza y su apoyo para trabajar con sus hijos. Gracias.



V. REFERENTES TEÓRICOS

- De Familia, E. *Definición de las competencias.*

Navarra.es. https://www.educacion.navarra.es/documents/27590/51352/AUTONOMIA_Y_RESPONSABILIDAD.pdf/34e7af0a-341e-47eb-b7a6-5b44a2c56a4e

- (El rol del docente como favorecedor del desarrollo de la autonomía en los niños de tres años de una I. E. de Miraflores, 2017) (p. 4)

https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/8914/Maldonado_Palacios_Rol_docente_favorecedor_1.pdf?sequence=1

- PAD. (2016, octubre 6). *Los riesgos de la sobreprotección familiar.* Servicio PAD.

<https://serviciopad.es/los-riesgos-de-la-sobreproteccion-familiar/>

- Lobera, J. (2010) *Discapacidad Visual. Guía didáctica para la inclusión en educación inicial y básica.*

<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/106810/discapacidad-visual.pdf>

- Freire, P, *Pedagogía de la autonomía: saberes necesarios para la práctica educativa* (pág. 31) México: Siglo XXI Editores, 2012

- Froebel (1826) *El “taller” como recurso educativo.*

<https://elcasopablo.com/2020/06/07/el-taller-como-recurso-educativo/#:~:text=El%20taller%20es%20una%20modalidad,comunicaci%C3%B3n%20verbal%20de%20las%20ideas%C2%BB>



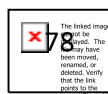
- SEP. (2017). Aprendizajes Clave para la Educación Integral. México.

https://www.sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/10933/1/images/Aprendizajes_clave_para_la_educacion_integral.pdf

- Smith, J. (1991). Una pedagogía crítica de la práctica en el aula. (p. 275-300)

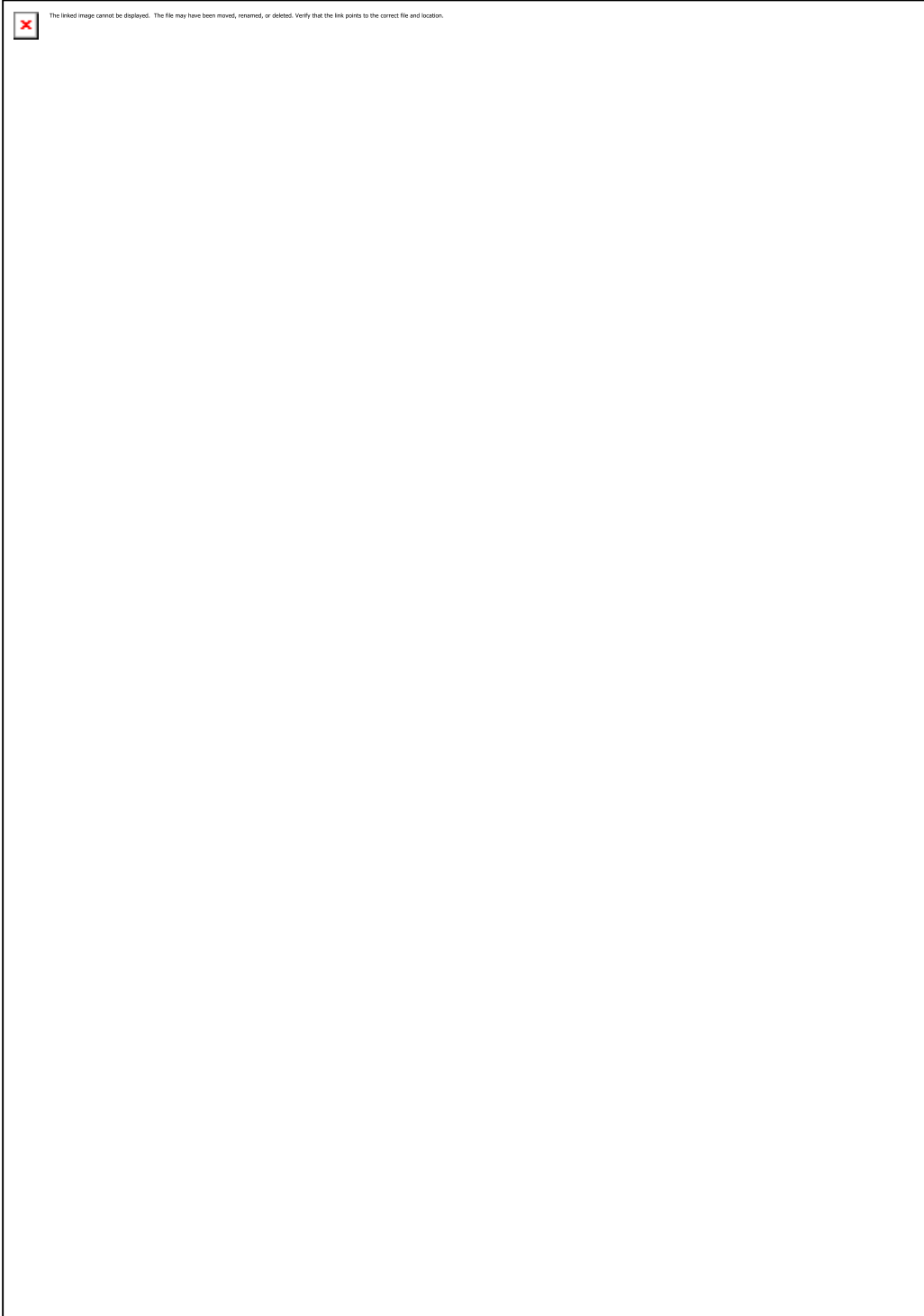
<https://es.slideshare.net/hfabiomarin/jhon-smyth-la-pedagogia-critica-de-la-prctica-en-el-aula>

- Escudero, J. M. (1997). “La formación y el aprendizaje de la profesión mediante la revisión de la práctica”.

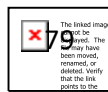


VI. ANEXOS

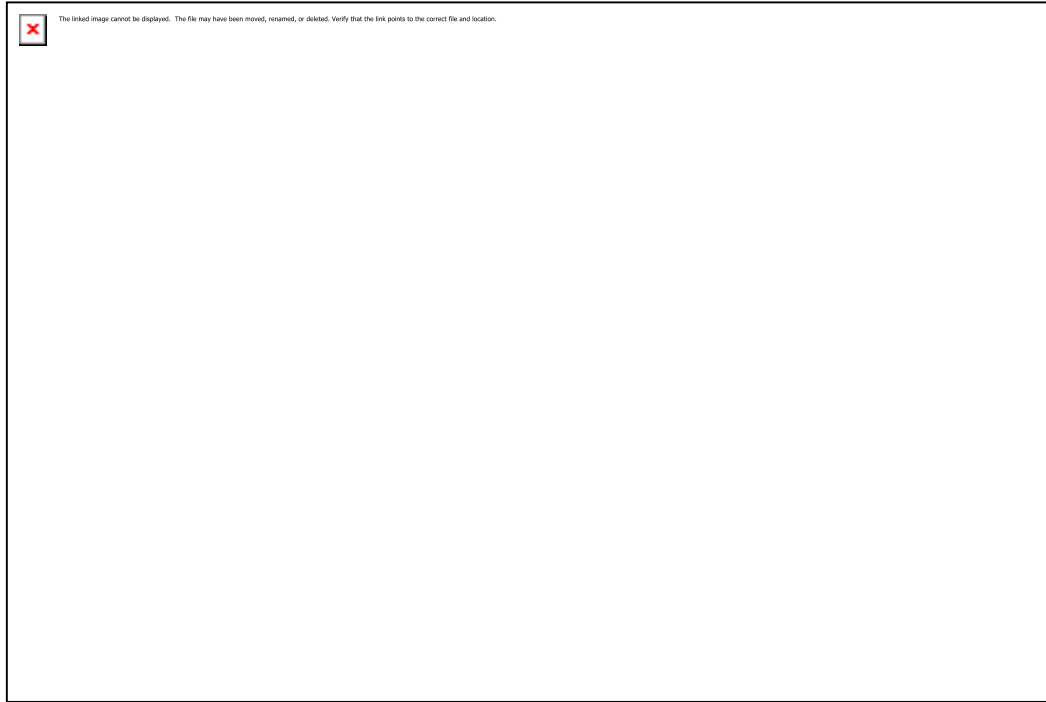
Anexo 1. Fachada de la institución



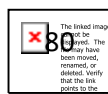
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



Anexo 2. Salón de clase



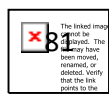
Anexo 3. Organigrama



Anexo 4. Horario de jornada de clase



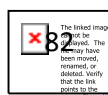
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Anexo 5. Instrumento de evaluación inicial de la alumna 1 N.A.

AUTONOMÍA	LOGRADO	AÚN NO LOGRA	EN PROCESO
<ul style="list-style-type: none">- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.- Come de manera individual.- Toma los cubiertos de manera correcta.- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			





Ayuda a sus compañeros en cosas

que se les dificultan.

- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta. ⁸⁵
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 6. Instrumento de evaluación inicial de la alumna 2 N. E.



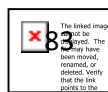
AUTONOMÍA

LOGRADO

AÚN NO LOGRO

EN PROCESO

- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.
- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.





Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.

- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 7. Instrumento de evaluación inicial del alumno 3 G. D.



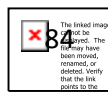
AUTONOMÍA

LOGRADO

AÚN NO LOGRADO

EN PROCESO

- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.





Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.

- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.
- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 8. Instrumento de evaluación inicial del alumno 4 A. A.

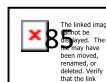


AUTONOMÍA

**LOGRAD
O**

**AÚN
NO LO
LOGRA**

**EN
PROCES
O**





Realiza actividades de manera

autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.

- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.
- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.
- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.



Sigue las instrucciones que la docente

en formación brinda y las hace de manera correcta.

- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 9. Instrumento de evaluación inicial del alumno 5 Á.



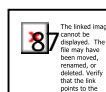
AUTONOMÍA

LOGRADO

AÚN NO LOGRA

EN PROCESO

- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.
- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.





Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.

- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 10. Instrumento de evaluación inicial de la alumna 6 V. E.



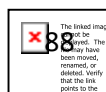
AUTONOMÍA

LOGRADO

AÚN NO LOGRA

EN PROCESO

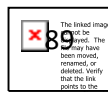
- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.





Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.

- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.
- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.
- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.



Anexo 11. Instrumento de evaluación inicial de la alumna 7 E. M.

AUTONOMÍA <small>The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.</small>	LOGRADO	AÚN NO LOGRA	EN PROCESO
<ul style="list-style-type: none">- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.- Come de manera individual.- Toma los cubiertos de manera correcta.- Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.			





Ayuda a sus compañeros en cosas

que se les dificultan.

- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.

Anexo 12. Instrumento de evaluación inicial del alumno J.C.



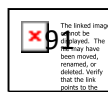
AUTONOMÍA

LOGRADO

AÚN NO LOGRA

EN PROCESO

- Realiza actividades de manera autónoma como bañarse, cambiarse y peinarse.
- Logra identificar los diversos utensilios con los que come, encuentra las diferencias en cada plato, distingue a un vaso de una taza, etc.
- Logra servir algún alimento a su plato o alguna bebida a su vaso de manera individual.
- Come de manera individual.
- Toma los cubiertos de manera correcta.

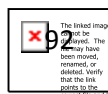




The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Manipula los utensilios de cocina de manera correcta.

- Tiene habilidades en cómo batir, agregar alimentos a recipientes, mezclar.
- Muestra confianza en sí mismo al momento de realizar actividades.
- Logra mantener un ambiente sano al momento de trabajar en equipo.
- Ayuda a sus compañeros en cosas que se les dificultan.
- Sigue las instrucciones que la docente en formación brinda y las hace de manera correcta.
- Redacta los instructivos con los elementos necesarios.





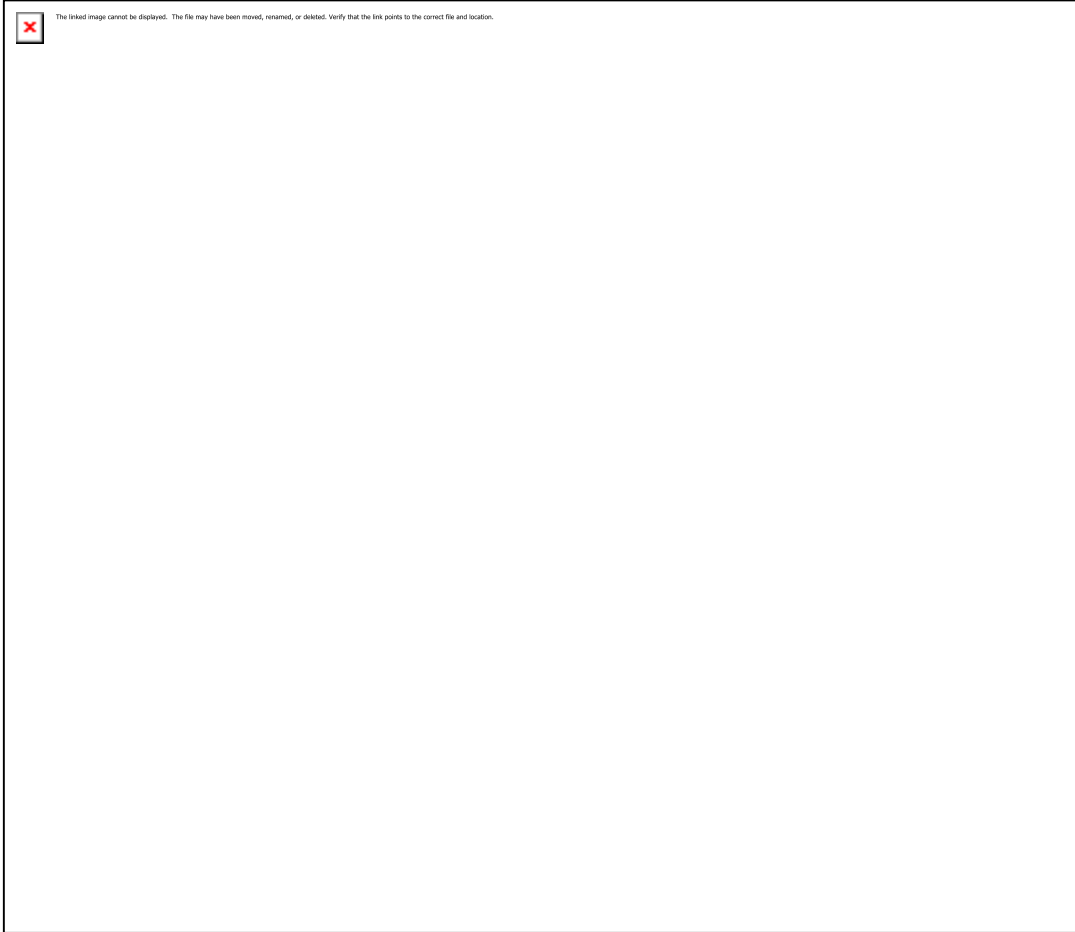
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

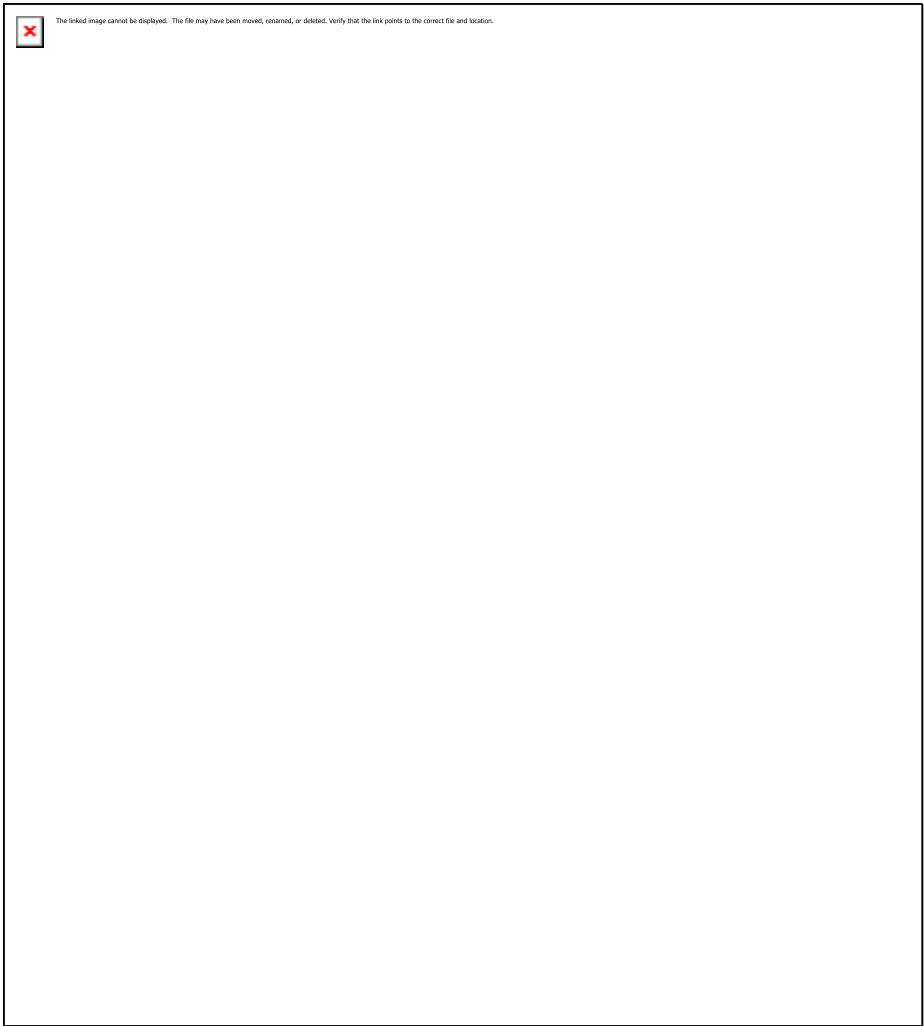
Autonomía - evaluación inicial

Logrado No logrado En proceso

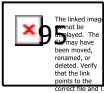
‘Anexo 13. Gráfica de resultado

Anexo 14. Carlotas



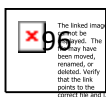


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y social:

Asignatura, Área o ámbito:

Grado y grupo que se atiende:

Proyecto, trayecto o secuencia:

Multigrado II

Proyecto.

Periodo: Viernes 07 de octubre de 2022

Ámbito/Práctica o Eje/Tema:

Logro del aprendizaje:

- Habilidades para la vida

- Que los alumnos desarrollen habilidades en la preparación de alimentos para su venta.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

Inicio: Comenzaremos con la presentación del Chef Francisco Quirino que nos ayudará en la preparación de nuestros postres.

Desarrollo: Los alumnos sacaron los ingredientes necesarios para la preparación del primer postre que nos indicará el chef. Vamos a dividir a los alumnos en parejas para que sea más fácil la actividad. La preparación la irá indicando el chef, al igual que la información necesaria sobre el cuidado de la higiene y cosas básicas de cocina.

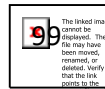
Cierre: Al terminar, despediremos al chef, agradeceremos y daremos comentarios de su asistencia con nosotros.

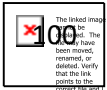
Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante la observación durante la actividad, así como el trabajo en equipo.

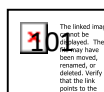
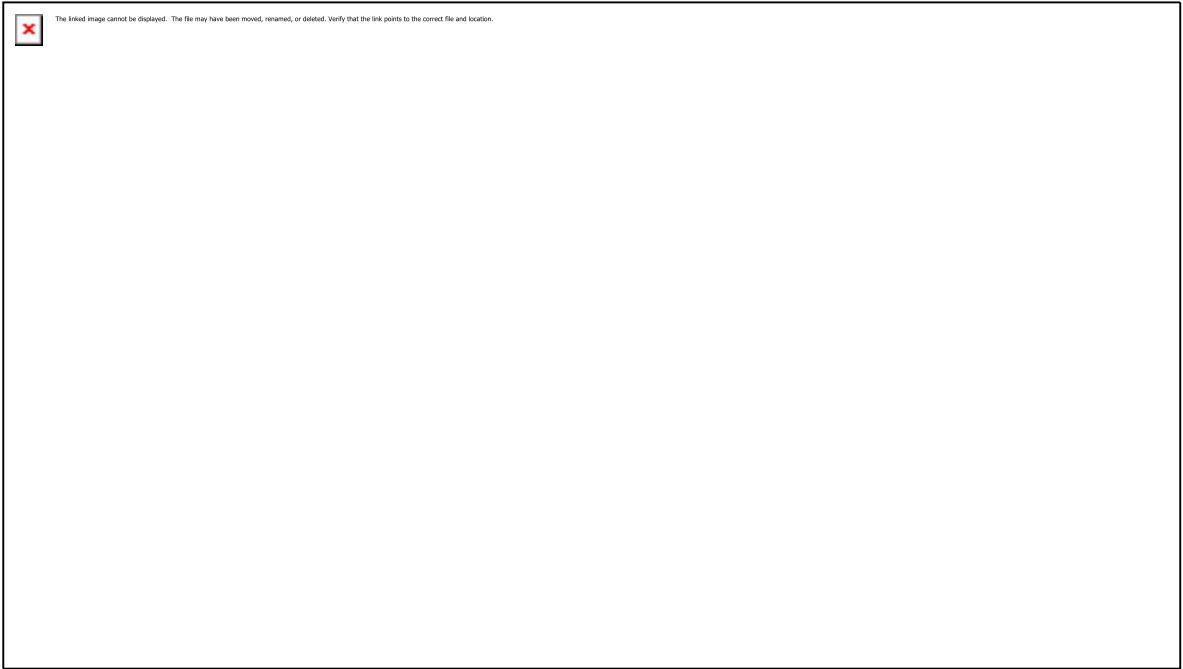
Materiales y/o recursos:

- Leche condensada
- Leche evaporada
- Galletas Marías
- Fresas

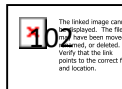




Anexo 15. Pizzas



Campo formativo o área de desarrollo personal y social:	Asignatura, Área o ámbito:	
Habilidades para la vida		
Grado y grupo que se atiende:	Proyecto, trayecto o secuencia:	
Multigrado II	Proyecto	
Periodo: <i>Jueves 01 de diciembre de 2022</i>	Ámbito/Práctica o Eje/Tema:	Logro del aprendizaje:
	- Habilidades para la vida.	- Que los alumnos logren elaborar e identificar los ingredientes de una receta.
Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)		
Rutina de inicio: Iniciaremos nuestra rutina diaria saludando a los alumnos y cantando la canción Buenos días. Digo buenos días para que los alumnos se motiven, seguiremos con nuestro pase de lista para saber qué alumnos/as asistieron y quiénes se quedaron en casa.		
Inicio: Comenzaremos a preguntar a los alumnos si saben cuál es la preparación de la pizza, después explicaremos que la de nosotros será una preparación diferente, una preparación más rápida y fácil.		
Desarrollo: Vamos a empezar a asignar tareas a cada alumno; alguien se encargará de agregar un ingrediente y así cada uno hasta agregar todos. Después uno por uno irán realizando tareas como mezclar los ingredientes y batir hasta formar la mezcla. Pondremos la mezcla en cada plato y la llevaremos a nuestro horno de microondas por 2 – 3 minutos hasta que esté lista.		
Cierre: Al sacar nuestra pizza esperamos a que se enfriara y después comenzamos a decorarla. Diremos los ingredientes que tenemos; jamón, queso, salsa de tomate, y los alumnos decidirán qué le quieren poner a su pizza para después pasar a degustar.		

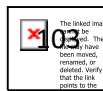


Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante la observación durante la actividad, si estuvieron poniendo atención, si siguieron las instrucciones correctamente.

Materiales y/o recursos:

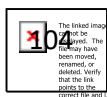
- Huevo
- Sal
- Aceite.
- Leche.
- Harina.
- Salsa de tomate.
- Jamón.



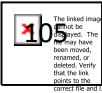
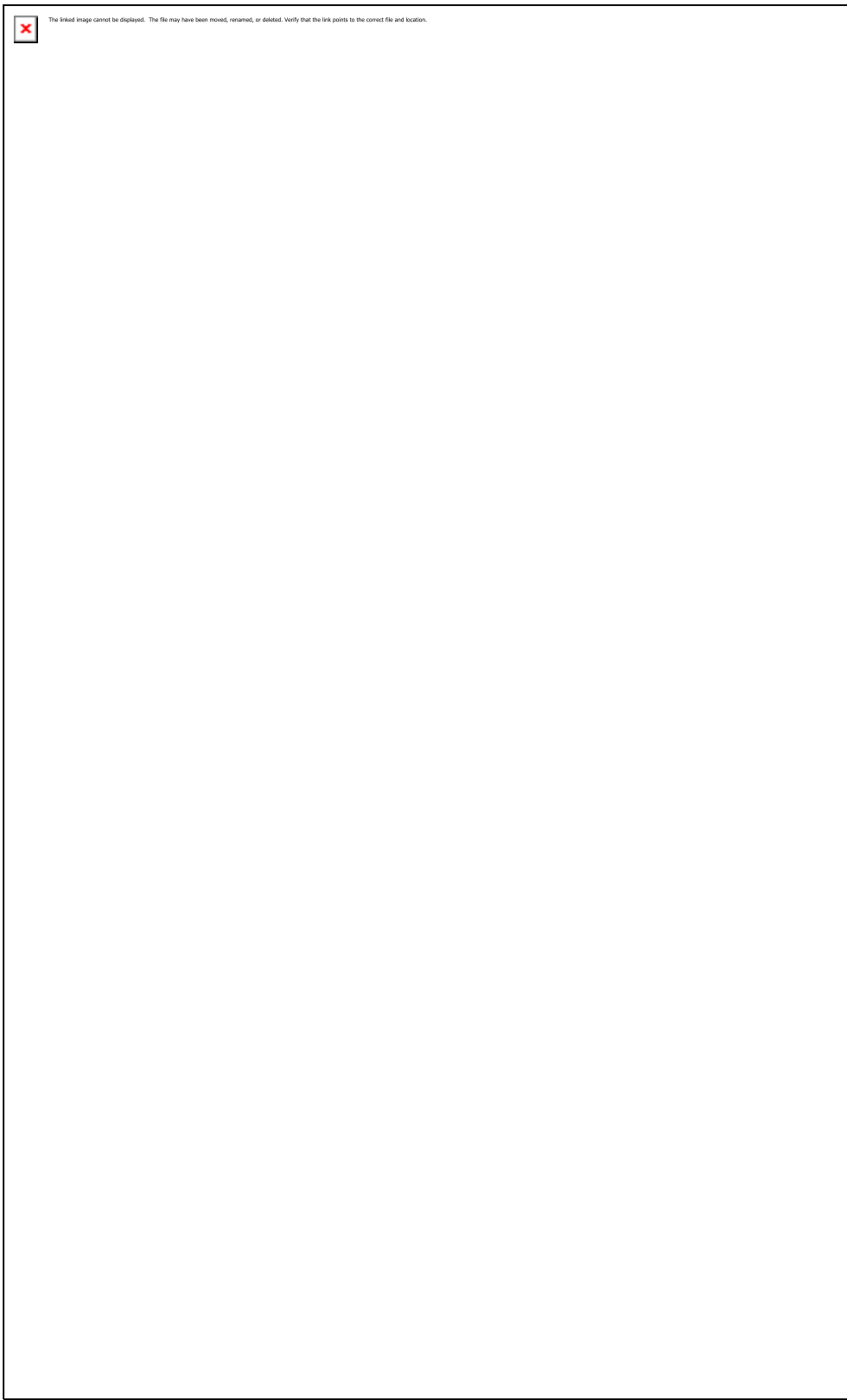
Anexo 16. Reconocimiento de utensilios

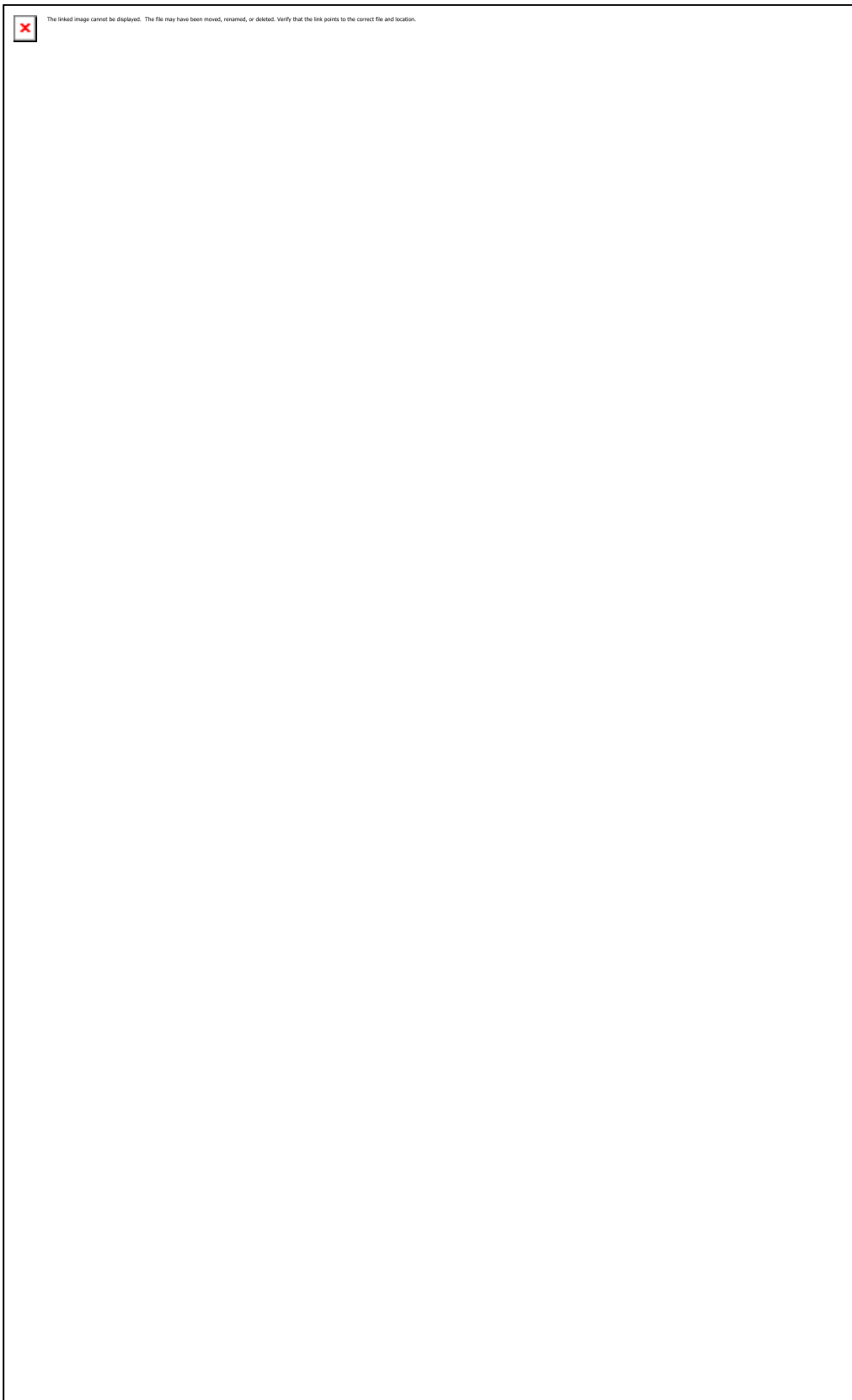


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y Asignatura, Área o ámbito:

social:

Habilidades para la vida

Habilidades para la vida

Grado y grupo que se atiende:

Proyecto, trayecto o secuencia:

Multigrado II

Situación didáctica

Periodo: 23 de febrero de 2023

**Ámbito/Práctica
Eje/Tema:**

o Logro del aprendizaje:

- Que los alumnos logren identificar los diferentes utensilios sabiendo qué son y para qué.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

INICIO: Iniciaremos nuestra clase preguntándole a los alumnos si ellos conocen los diversos utensilios que podemos utilizar en una cocina. Daremos una explicación sobre lo que son los utensilios y para qué nos sirve.

DESARROLLO: Después de nuestra explicación, pasaremos a presentar los utensilios que llevamos, vamos a permitir que los alumnos toquen y conozcan cada utensilio. Cuando se presenten los cuchillos, vamos a explicarle a los alumnos cómo se manipula de manera correcta.

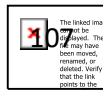
CIERRE: Al terminar, vamos a dar espacio para que los alumnos realicen preguntas y responderlas.

Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante la observación y la atención que se le dé a la maestra

Materiales y/o recursos:

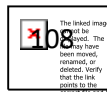
- Cuchillos
- Tabla de picar



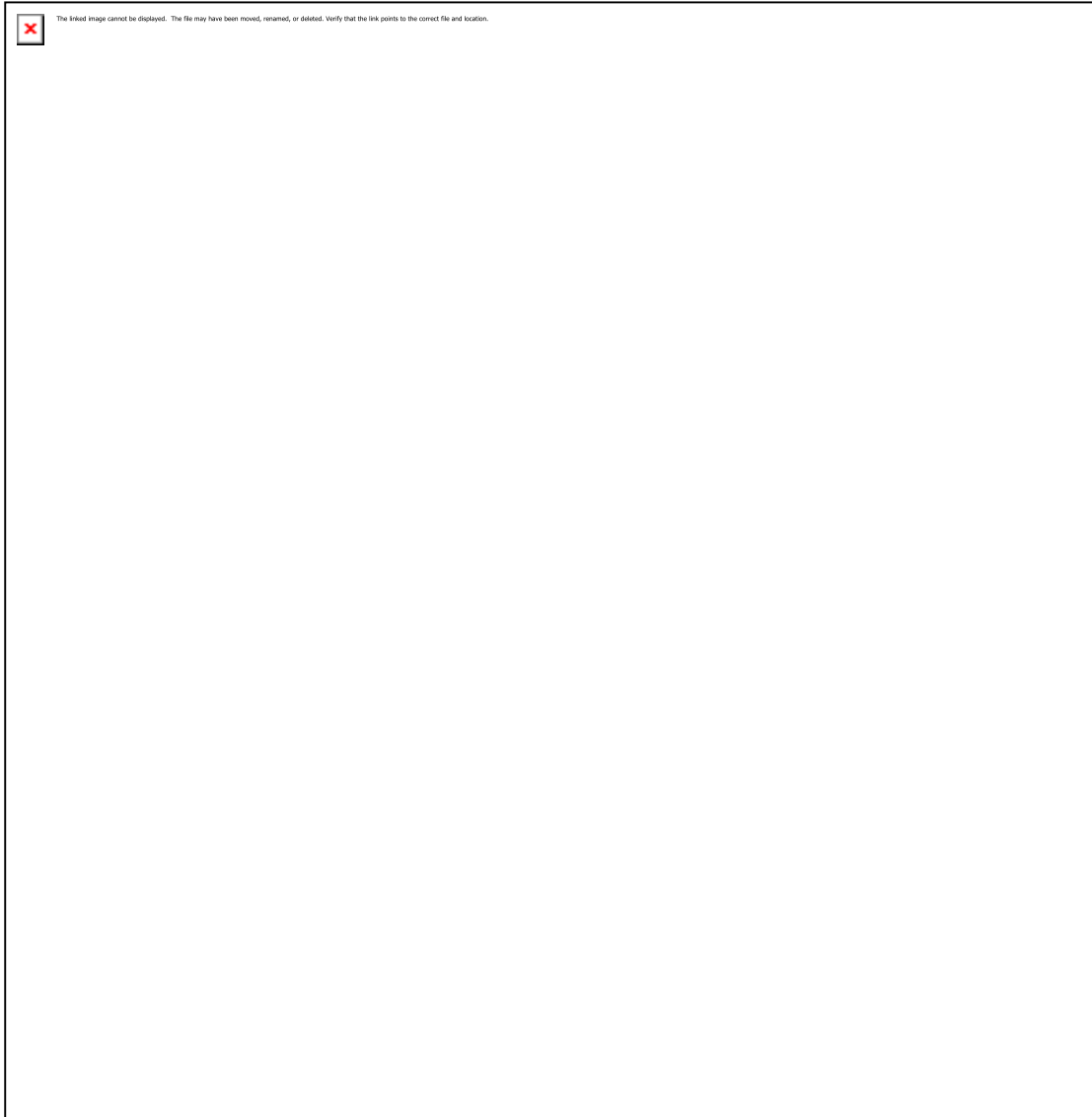
 **Ajustes razonables:** The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

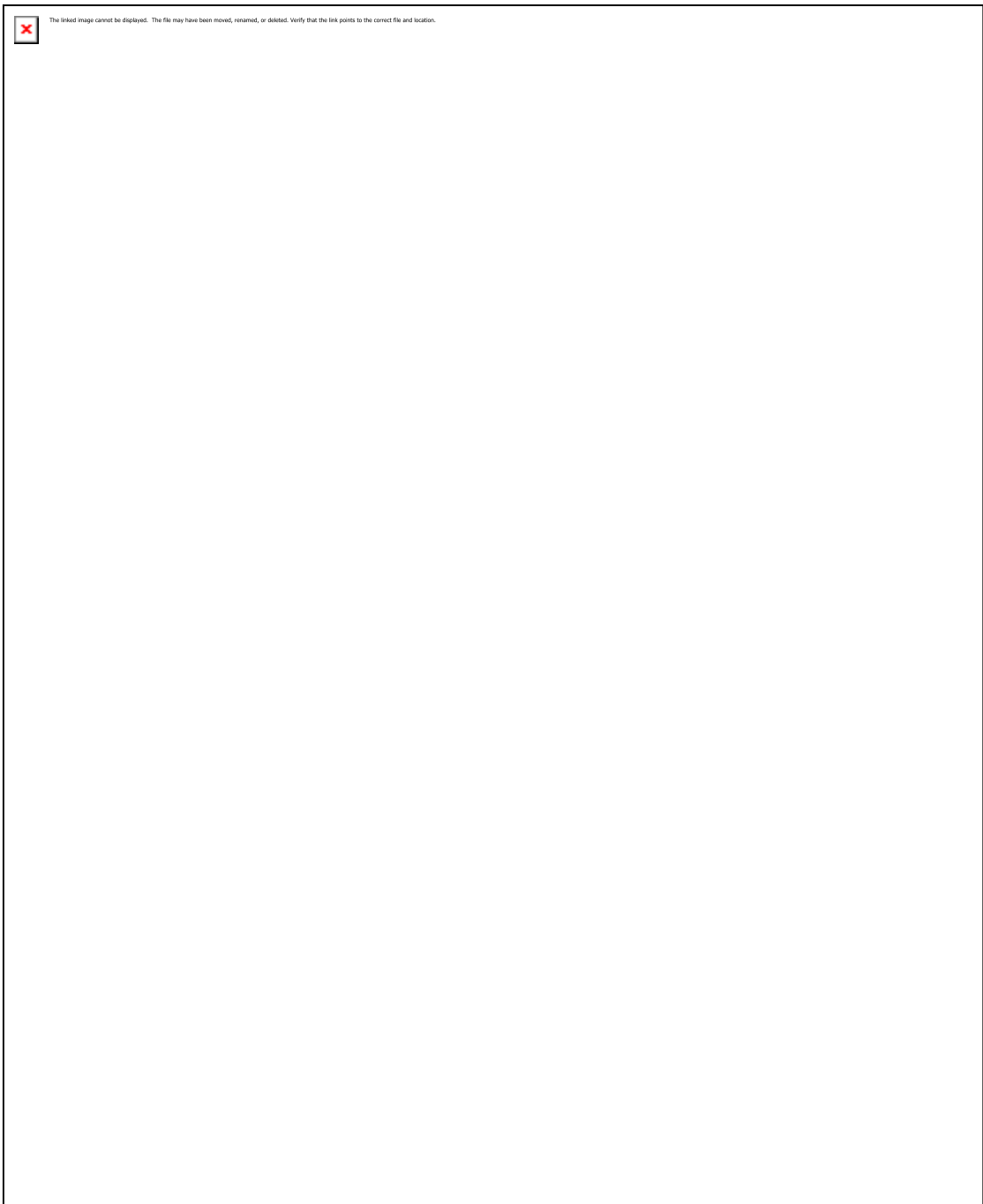
N: Se ayudará si muestra dificultad para tomar los utensilios.

- Ollas
- Sartenes
- Licuadora
- Cubiertos
- Cuchara
- Cucharón

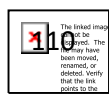


Anexo 17. Fresas con crema





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



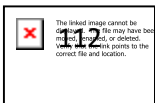
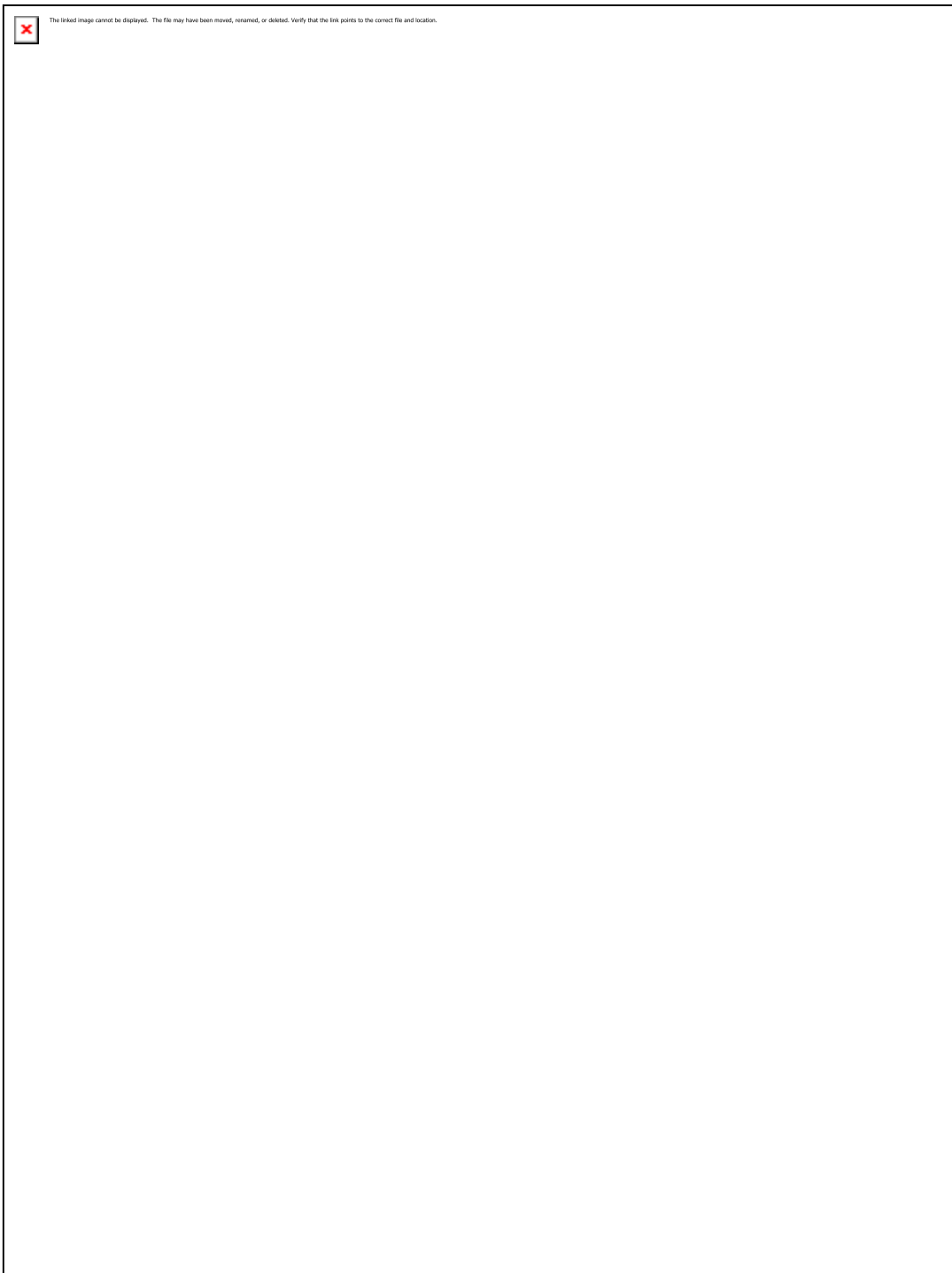
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y social:

Lengua Materna

Grado y grupo que se atiende:

Multigrado II

Periodo: 02 de marzo de 2023**Asignatura, Área o ámbito:**

Español

Proyecto, trayecto o secuencia:

Situación didáctica

Ámbito/Práctica o Eje/Tema:**Logro del aprendizaje:**

- Elaborar un platillo a través de una receta.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

INICIO: Iniciaremos nuestra clase preguntando a los alumnos si alguna vez han comido y preparado fresas con crema, y si sí, les preguntaremos qué ingredientes se utilizan y si saben su preparación.

DESARROLLO: Al terminar con las preguntas, vamos a dictarles la receta de las fresas con crema y ellos la van a escribir en su cuaderno para después pasar a la práctica. Comenzaremos lavando y desinfectando nuestras fresas para después cortarlas y realizar la mezcla de la crema.

CIERRE: Al terminar de preparar nuestras fresas con crema, los alumnos van a degustar lo que elaboraron.

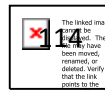
Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante una lista de cotejo:

- Redacta la receta en el orden correcto.
- Sigue los pasos que la receta indica.
- Hace la preparación de manera correcta.

Materiales y/o recursos:

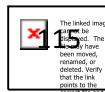
- Fresas.
- Crema.
- Lechera.



 **Ajustes razonables:** The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Vamos a ayudar a los alumnos con la preparación cuando muestran dificultad para llevar a cabo algo.

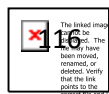
- Media crema.
- Azúcar.



Anexo 18. Nito



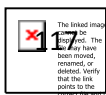
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



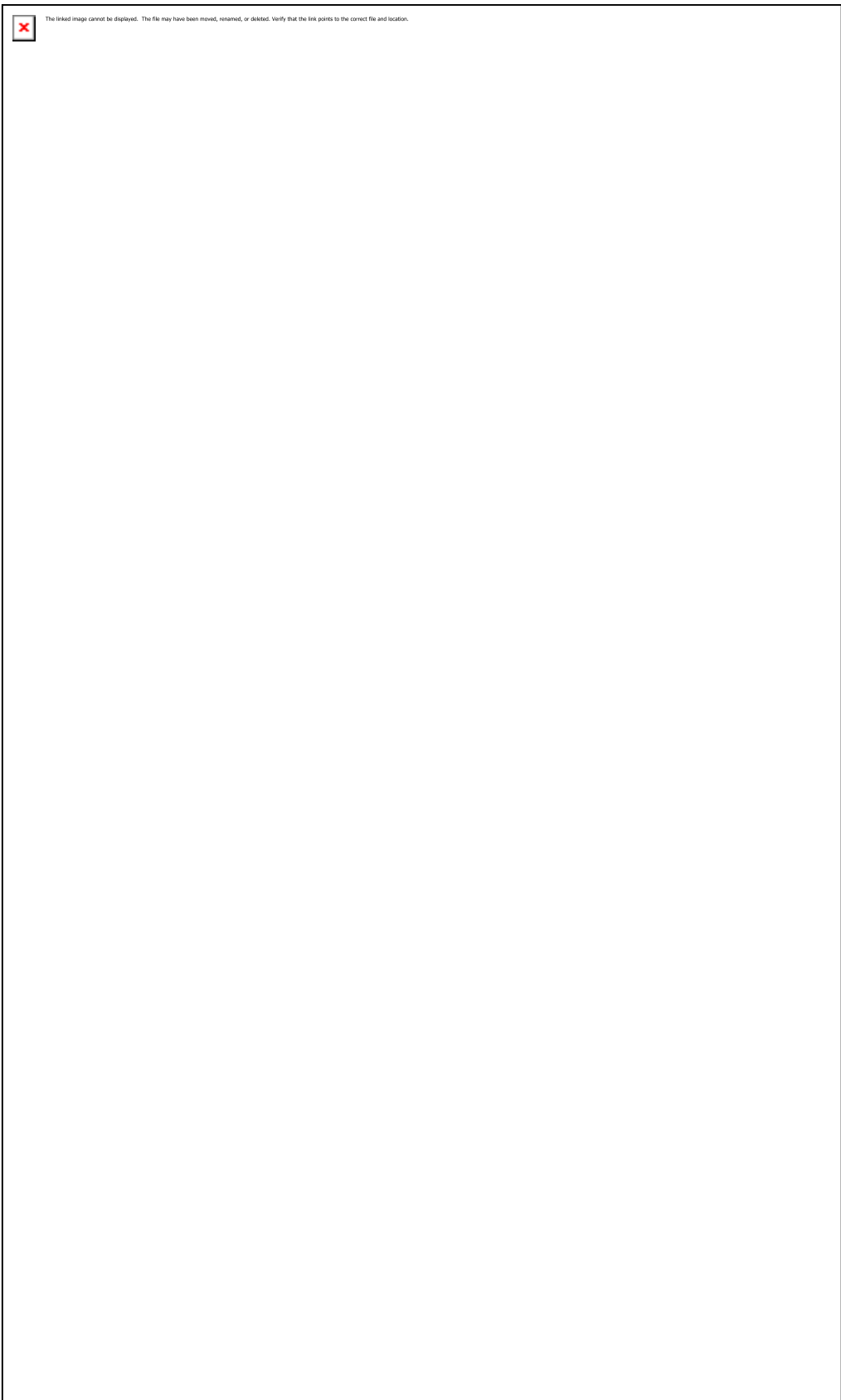
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



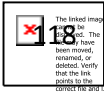
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y Asignatura, Área o ámbito:

social:

Habilidades para la vida

Habilidades para la vida

Grado y grupo que se atiende:

Proyecto, trayecto o secuencia:

Multigrado II

Situación didáctica

Periodo: 14 de marzo de 2023

Ámbito/Práctica

o Logro del aprendizaje:

Eje/Tema:

- Cocina

- Que los alumnos sean capaces de seguir los pasos de una receta de manera oral.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

INICIO: Preguntaremos a los alumnos si alguna vez han comido un “negrito” “nito” y si saben cómo se preparan. Después de que respondan, vamos a explicar que prepararemos uno de una manera muy fácil.

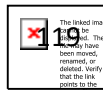
DESARROLLO: Pediremos que se laven las manos, mientras que nosotros vamos a poner un pan de hotdog y chocolate en cada lugar para que comience la preparación.

La maestra irá diciendo la receta mientras que los alumnos van haciendo la preparación.

CIERRE: Al terminar de preparar nuestro nito, lo vamos a degustar y los alumnos van a escribir en su cuaderno la receta que siguieron y todo lo que ocuparon.

Evaluación del logro del aprendizaje:

Materiales y/o recursos:



Vamos a evaluar a los alumnos mediante la conducta y la participación que tengan durante la actividad. Se tendrá observación activa a todos.

Ajustes razonables:

Se ayudará a preparar los alimentos a los alumnos que muestren dificultad para realizar la actividad.

Observaciones o sugerencias

- Pan para hotdog.
- Chocolate para derretir.
- Chocolate para rellenar.



Anexo 19. Tortas de jamón



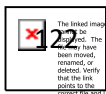
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



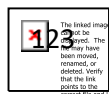
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



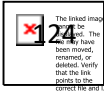
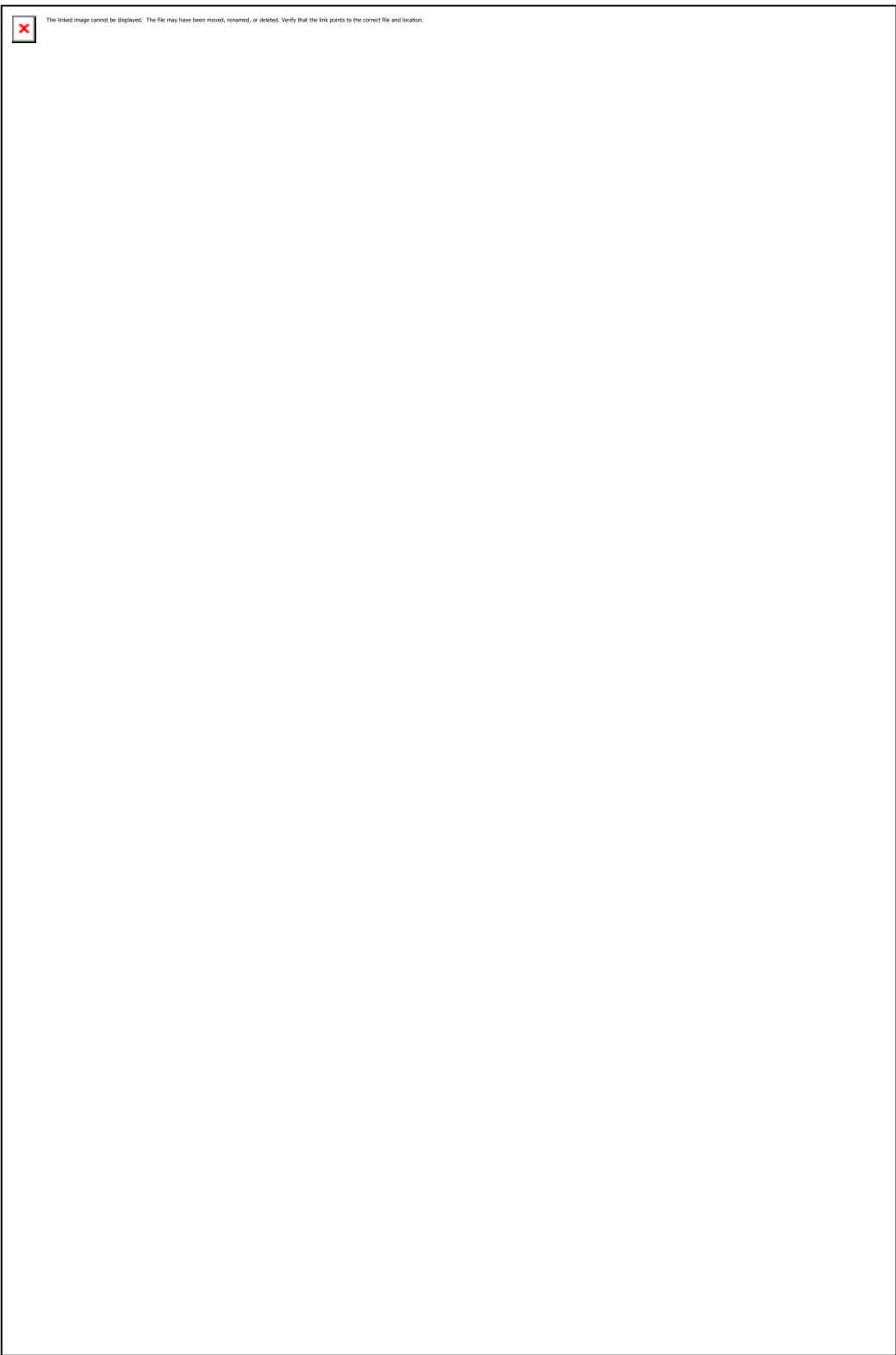
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

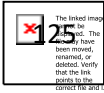
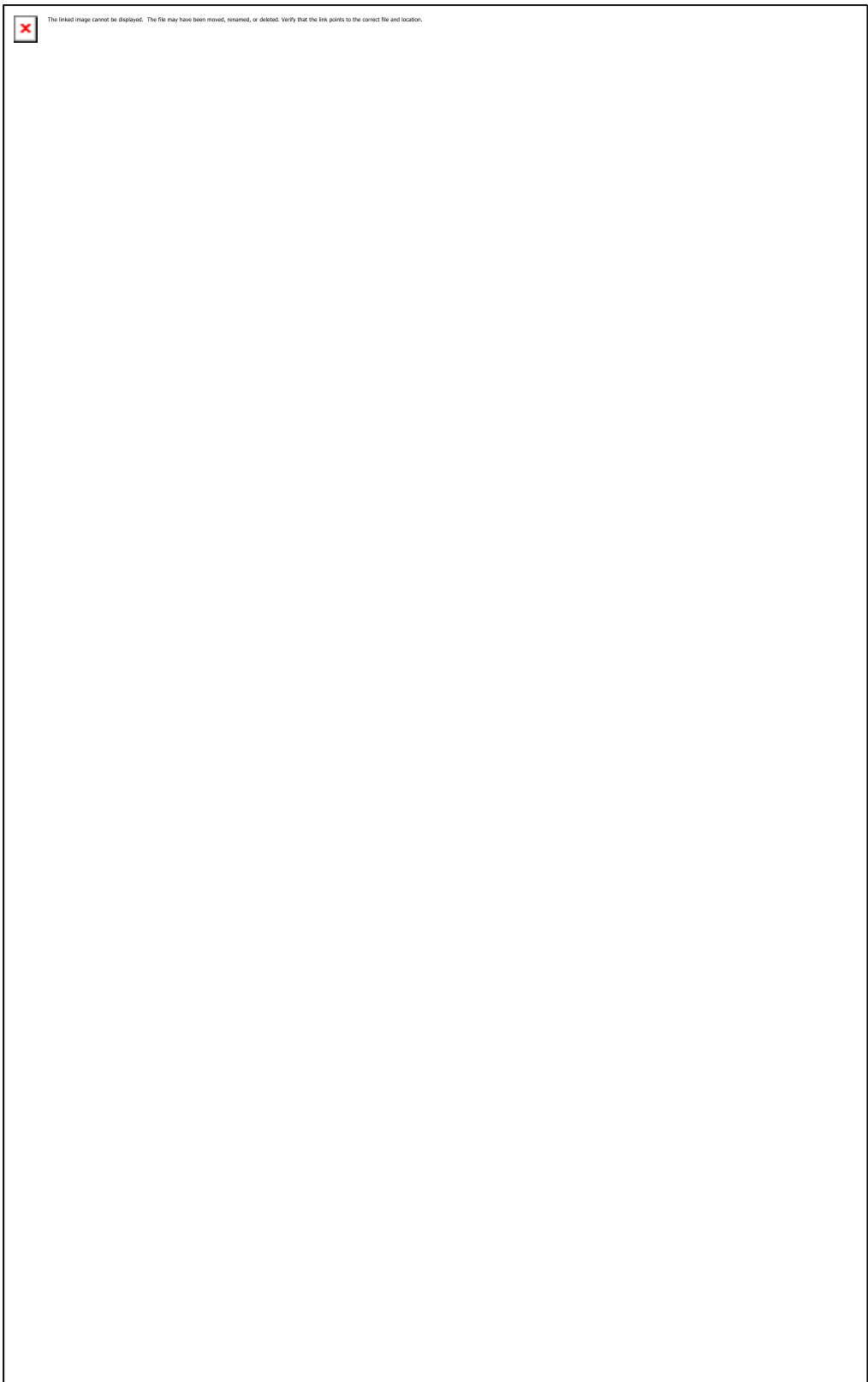


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.







The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y Asignatura, Área o ámbito:

social:

Habilidades para la vida

Habilidades para la vida

Grado y grupo que se atiende:

Proyecto, trayecto o secuencia:

Multigrado II

Situación didáctica

Periodo: 16 de marzo de 2023

**Ámbito/Práctica
Eje/Tema:**

o Logro del aprendizaje:

- Que los alumnos logren preparar de manera autónoma diversos platillos.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

INICIO: Iniciaremos nuestra clase preguntando a los alumnos si conocen lo que son las tortas, los ingredientes que lleva y cuál es su preparación. Indagaremos si ellos han tenido la oportunidad de preparar una o si han ayudado en casa en la preparación de una torta.

DESARROLLO: Después de que los alumnos nos cuenten lo que saben y si ya han preparado una, pasaremos a la elaboración de nuestra torta. Sacaremos nuestros ingredientes necesarios y vamos a comenzar a repartir una cantidad de cada uno a cada alumno, así como los utensilios necesarios para llevar a cabo la actividad.

Empezaremos por abrir el bolillo y sacarle el migajón para después untarle mayonesa y añadirle los demás ingredientes, a gusto de cada alumno.

CIERRE: Al terminar de preparar nuestra torta, vamos a degustar y después vamos a hacer una pequeña actividad en nuestro cuaderno donde los alumnos van a escribir qué ingredientes utilizaron y después van a escribir cuál fue su preparación, al igual que también van a agregar de qué otro ingrediente se puede preparar una torta.

Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante una lista de cotejo:

- Siguió la preparación de manera correcta.
- Redacta la receta de manera correcta.
- Tiene ideas distintas a la que preparamos.

Ajustes razonables:

Vamos a ayudar a los alumnos con la preparación cuando muestran dificultad para llevar a cabo algo.

Al momento de escribir la receta, los alumnos que aún no saben braille la dirán de manera oral con los elementos correctos.

Materiales y/o recursos:

- Bolillo.
- Mayonesa.
- Jamón.
- Jitomate.
- Lechuga.

Anexo 20. Planeación frituras en horno de microondas

Campo formativo o área de desarrollo personal y Asignatura, Área o ámbito:

social:

Habilidades para la vida

Habilidades para la vida

Grado y grupo que se atiende:

Multigrado II

Proyecto, trayecto o secuencia:

Situación didáctica

Periodo: 21 de marzo de
2023

Ámbito/Práctica o Eje/Tema:

- Cocina

Logro del aprendizaje:

- Que los alumnos logren preparar de manera autónoma un platillo que puedan vender fácilmente.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

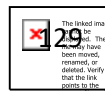
RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

Se realizará el festejo del día de la primavera en el Instituto, ocupando un horario aproximado de dos horas (9:00 a 11:00 am), en el cual se llevarán a cabo actividades como la premiación de rey y reina de la primavera, y otras actividades divertidas.

Al finalizar el convivio, pasaremos a nuestro salón de clase a realizar la siguiente actividad.

INICIO: Comenzamos preguntándole a los alumnos si les gustan las frituras y si saben cómo se hacen desde cero. Después de que ellos respondan, les vamos a explicar que hay diversos métodos para hacer frituras y vamos a decirles cada uno y diremos cuál es el método que nosotros vamos a utilizar.

DESARROLLO: Pasaremos a mostrarle a los alumnos la variedad de frituras que podemos encontrar en dulcerías, tiendas, mercados, etc., vamos a permitir que los alumnos toquen y sientan las formas. Los alumnos van a elegir qué frituras quieren hacer y procederemos a bajar al área de cocina. Uno por uno vamos a ir metiendo nuestro plato con frituras al horno de microondas por 1:00 – 1:30 minutos, así hasta que se hagan todas. Después regresaremos a nuestro salón y comenzaremos a poner las frituras en bolsas de celofán. Al terminar nuestras bolsitas, vamos a repartirlas con el



personal del instituto, esto como un pequeño ejercicio para que los alumnos puedan relacionarse con otras personas y desarrollen más confianza en sí mismos.

CIERRE: Al terminar de repartir las bolsas de frituras, vamos a regresar al salón y los alumnos van a escribir en su cuaderno cómo se sintieron al momento de repartir lo que prepararon.

Evaluación del logro del aprendizaje:

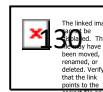
Se evaluará a los alumnos mediante la observación cuando los alumnos estén repartiendo y ofreciendo las frituras al personal del instituto. Se observará la confianza en ellos mismos, la manera de ofrecerlos, etc.

Materiales y/o recursos:

- Frituras.
- Crema.
- Salsa.
- Bolsas de celofán.

Ajustes razonables:

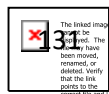
N: Se ayudará a ofrecer las frituras al personal del instituto en caso de que olvide o no pueda decir las cosas.



Anexo 21. Cóctel de frutas



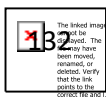
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

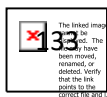


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Campo formativo o área de desarrollo personal y Asignatura, Área o ámbito:

social:

Habilidades para la vida

Habilidades para la vida

Grado y grupo que se atiende:

Proyecto, trayecto o secuencia:

Multigrado II

Situación didáctica

Periodo: 23 de marzo de 2023

**Ámbito/Práctica
Eje/Tema:**

o Logro del aprendizaje:

- Cocina

- Que los alumnos logren preparar de manera autónoma diversos platillos.

Modalidad de trabajo (inicio, desarrollo y cierre)

RUTINA DIARIA: Comenzamos saludando a los alumnos preguntándoles ¿cómo están? Para después cantar nuestra canción de rutina “Buenos días, digo Buenos días”. Al terminar haremos el pase de lista, les daremos su gafete a cada quien y se les irá diciendo su nombre, cuando lo escuchen dirán “presente” y pasarán a pegar su gafete en la tabla de asistencia.

INICIO: Iniciaremos nuestra clase diciéndole a los alumnos que vamos a preparar un coctel de frutas, presentaremos las frutas que vamos a utilizar y asignaremos una a cada alumno. Preguntaremos qué utensilios se necesitan para poder llevar a cabo nuestra receta.

DESARROLLO: Van a ir pasando uno por alumno a lavar la fruta que les tocó y luego iremos a nuestro lugar para proceder a cortarla. Al terminar de cortarla, se les dará un vasito a cada alumno donde ellos elegirán qué fruta quieren en su coctel. Les diremos que hay salsa y chile en polvo por si gustan agregar.

CIERRE: Al terminar de preparar nuestros alimentos, los alumnos van a degustar y vamos a dialogar sobre cómo se sintieron al preparar su cóctel ellos solos, si tuvieron alguna dificultad con el cuchillo, etc.

Evaluación del logro del aprendizaje:

Se evaluará a los alumnos mediante una lista de cotejo:

- Siguió la preparación de manera correcta.
- Se muestra atento a las indicaciones del chef.
- Participa de manera activa en la preparación de la receta.

Ajustes razonables:

Vamos a ayudar a los alumnos con la preparación cuando muestran dificultad para llevar a cabo algo.

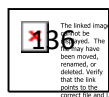
Materiales y/o recursos:

- Frutas de la preferencia de los alumnos.
- Salsa chamoy
- Chile en polvo

Anexo 22. Presentación



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

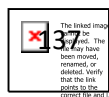


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Anexo 23. Plática informativa

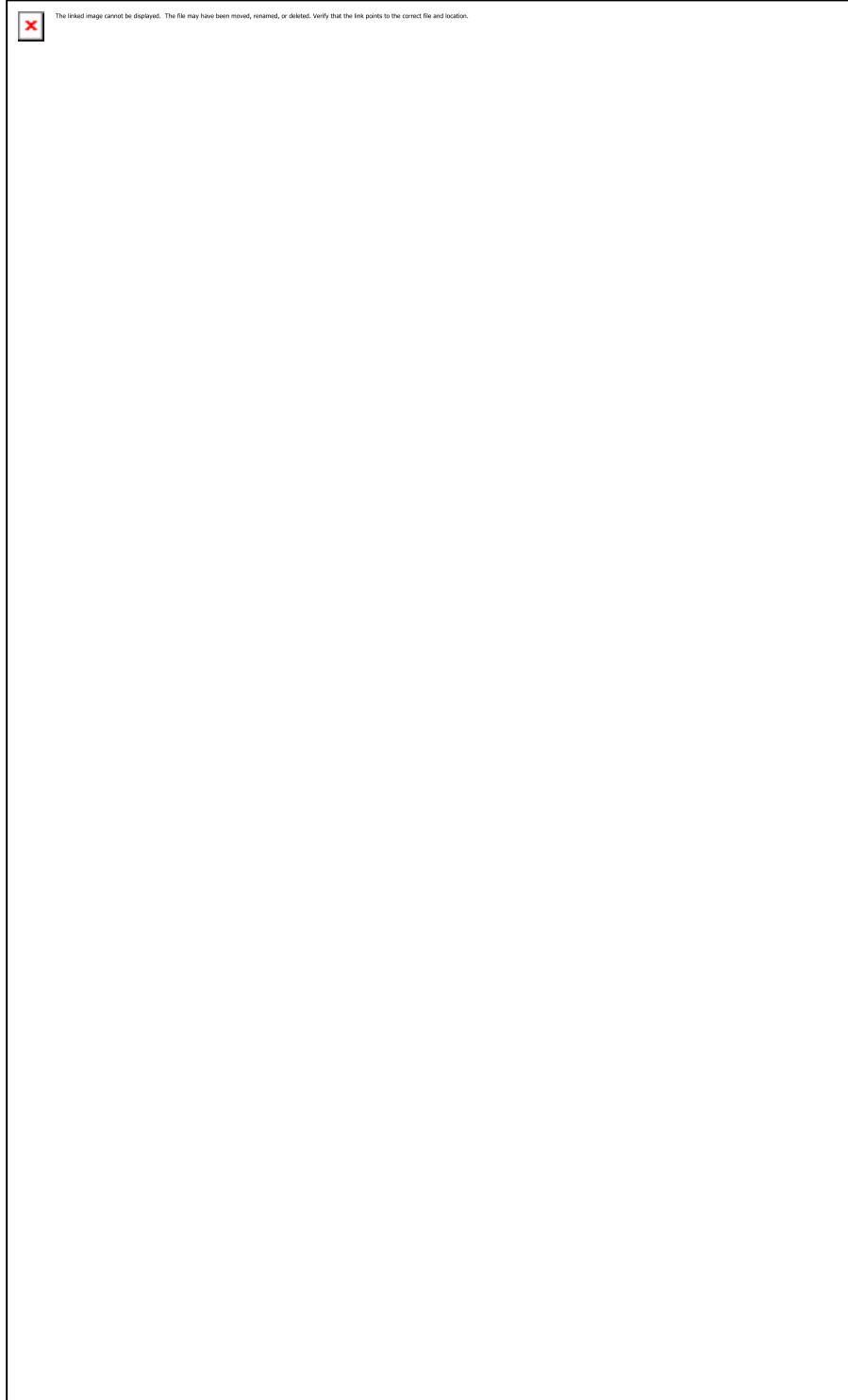


The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



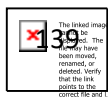
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

Anexo 24. Evidencia en casa





The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



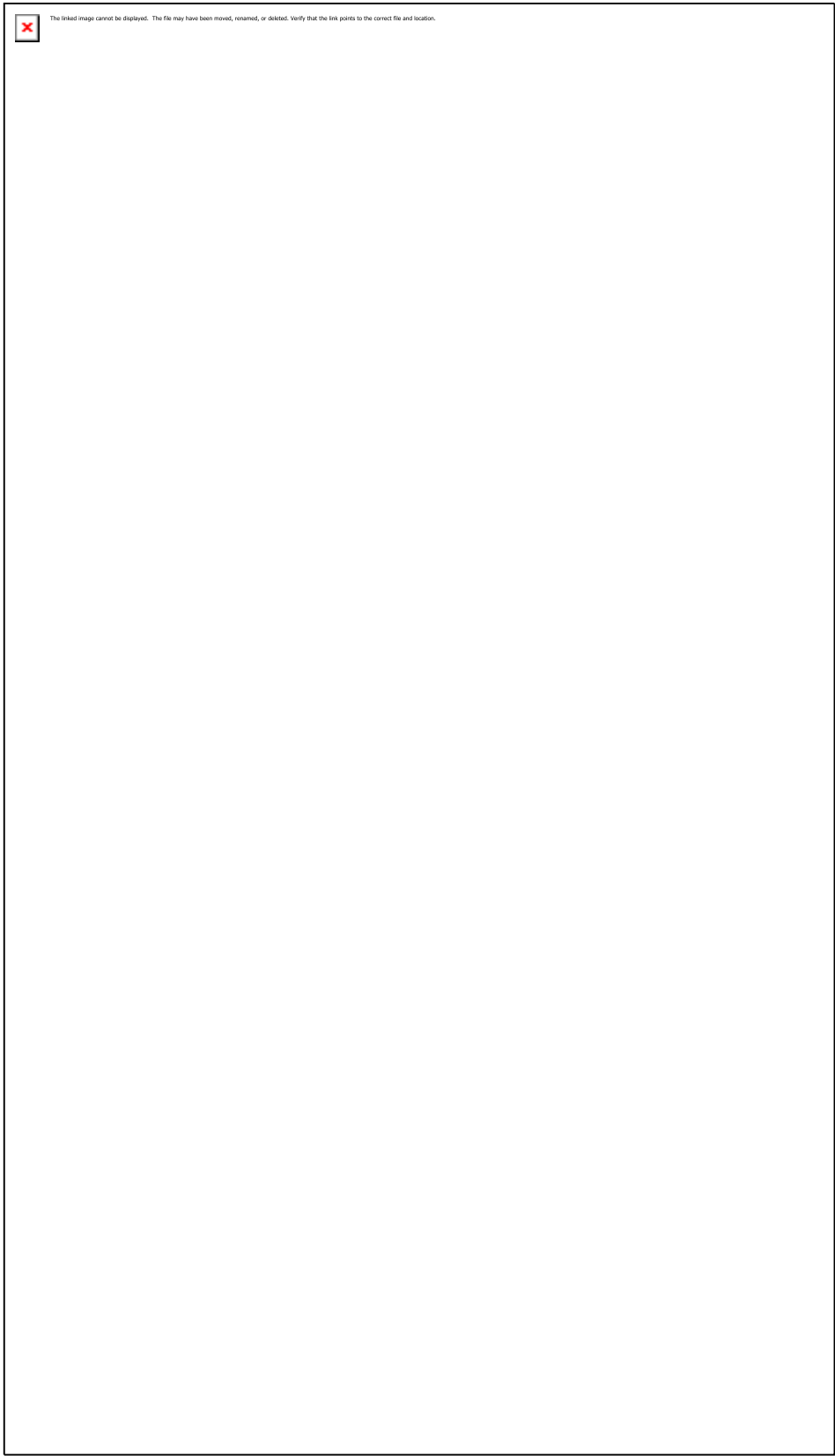
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



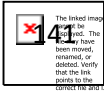
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



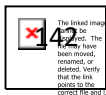
The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.