

“ SIEMPRE SERÁ IMPORTANTE EN NUESTRA ALIMENTACIÓN”

La alimentación, el maíz y sus usos



PROYECTO PRODUCTIVO

Campo tecnológico: **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.**

Campo productivo: **CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.**

Proyecto productivo comunitario: **PANADERÍA Y REPOSTERÍA.**

ELABORO: PROFRA. ERCILIA ROJAS CANTO

OFTV 0581 “20 DE NOVIEMBRE” TURNO: MATUTINO

C.C.T. 15ETV0596V

ZONA ESCOLAR: V012

JUNIO DE 2020

Nombre del proyecto: **“SIEMPRE SERÁ IMPORTANTE EN NUESTRA ALIMENTACIÓN”**

(la alimentación, el maíz y sus usos)

Asignatura: **TECNOLOGÍA**

Campo tecnológico: **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.**

Campo productivo: **CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.**

Proyecto productivo comunitario: **PANADERÍA Y REPOSTERÍA.**

INTRODUCCION.

La tecnología de los alimentos conjunta técnicas para asegurar que los productos alimentarios cumplan los estándares de calidad e higiene. La garantía de calidad se basa en el uso de sistemas de análisis aleatorio en puntos críticos de control. El material a procesar y el proceso en sí deben ser conocidos para identificar los riesgos asociados en cada paso y definir estos puntos.

La tecnología de los alimentos estudia también las alteraciones que pueden tener los productos alimentarios por efecto de su tratamiento, en la composición de sus características organolépticas (sabor, textura, aroma y color). Asimismo, para lograr dietas equilibradas en las personas, la tecnología de los alimentos desarrolla investigaciones para el mejoramiento de una amplia gama de productos.

Además de que se desarrollan competencias súper importantes que permiten diseñar y desarrollar las situaciones de aprendizaje en la asignatura de Tecnología y son:

Intervención: Esta competencia implica que los alumnos tomen decisiones responsables e informadas al crear y mejorar procesos y productos; así como al utilizar y consumir bienes y servicios

Resolución de problemas: Esta competencia implica que los alumnos identifiquen, caractericen y expliquen situaciones que limiten la satisfacción de necesidades e intereses, y representen retos intelectuales. Buscan información, discuten, argumentan, toman postura y logran acuerdos sobre sus propuestas de solución, para seleccionar la alternativa más pertinente que responda a la situación y satisfaga las necesidades o intereses que le dieron origen

Diseño: Esta competencia implica que los alumnos movilicen conocimientos, habilidades y actitudes para prefigurar diversas y nuevas propuestas, representarlas gráficamente y ejecutarlas, con el fin de resolver problemas y satisfacer necesidades e intereses en un espacio y tiempo determinado.

Gestión: Por medio de esta competencia, los alumnos planean, organizan y controlan procesos técnicos para lograr los fines establecidos, tomando en cuenta los requerimientos definidos y su relación con las necesidades y los intereses en un contexto determinado.

CONTEXTUALIZACION DEL PROYECTO

Este proyecto está dedicado al procesamiento de granos como el maíz y el trigo, destacando la importancia de incluirlo en la dieta diaria para hacerla más completa y variada. Donde el tema principal es el maíz y que mejor que la localidad La Joya, Ecatepec México; que es una comunidad semiurbana, que aún conserva rasgos rurales, donde el nivel socioeconómico es medio bajo, además de que se dedican principalmente: los hombres a trabajos de albañilería, oficios y obreros; mientras que las mujeres la mayoría son amas de casa o empleadas domésticas, por lo que el campo tecnológico de los alimentos, beneficia a las familias, en primer lugar porque les serviría para consumo personal y así saciar y satisfacer una necesidad primaria como es la alimentación, así como tener una dieta más rica y completa, por medio del campo productivo de la conservación y preparación de alimentos, al elaborar una gran variedad de platillos que les permita complementar su dieta alimenticia. Y por otro lado ayudaría a tener una opción más de obtener ingresos al poderla emplear como un proyecto productivo que les permita tener un ingreso extra a las familias.

PROBLEMATIZACION.

La carencia de información sobre el uso del maíz ya que es posible utilizarlo en la conservación y preparación de exquisitos y nutritivos alimentos basados en este grano para consumo de la comunidad con el propósito de difundir la importancia del maíz a través del tiempo.

CAMPO TECNOLÓGICO QUE ATIENDE EL PROYECTO. (Justificación).

El campo tecnológico de los alimentos está integrado por las técnicas de preparación, procesado y conservación de alimentos que se han racionalizado mediante el conocimientos de las ciencias físicas, químicas y biológicas, entre otras, lo cual además ha permitido el desarrollo de mejores productos alimentarios. Este campo se ocupa del estudio de la composición, las propiedades y el comportamiento de los alimentos desde la obtención de las materias primas o insumos hasta su procesamiento y conservación para su venta y consumo.

Y este campo tecnológico de los alimentos a desarrollar fue seleccionado considerando las necesidades y las posibilidades de la escuela y sus integrantes, así como el contexto donde se ubica la institución, siendo este el más adaptable, además de ser benéfico y productivo a la comunidad, sufriendo algunas modificaciones para llevarse a cabo por las condiciones y carencia de infraestructura, así como por la falta de mobiliario, utensilios y equipo necesarios de la escuela. Por lo que se desarrolla una parte en el centro educativo y la otra parte en casa de los alumnos, lo cual no afecta a los aprendizajes esperados, al contrario se evitan riesgos y se logran mejores resultados, por contar con la supervisión directa y apoyo de adultos.

APRENDIZAJES ESPERADOS QUE SE ATIENDE EN ESTE PROYECTO. (Marco teórico, en el que se atiende al plan de estudios)

La asignatura de tecnología pretende que los estudiantes logren una formación tecnológica que integre **el saber** teórico – conceptual del campo de la tecnología y **el saber hacer** técnico – instrumental para el desarrollo de procesos técnicos, así como **el saber ser** para tomar decisiones de manera responsable en el uso y la creación de productos y procesos técnicos. Y enfocado a la modalidad de Telesecundaria se nos proponen temas generales para el desarrollo de **Proyectos Tecnológicos Comunitarios**, es decir trabajar con recursos del lugar de manera sustentable, considerando los procesos técnicos tradicionales, en la elaboración de productos, aprovechando los recursos de la comunidad. Mediante el campo de tecnología de alimentos (T ALIM) en la conservación y procesamiento de productos agrícolas, mediante la conservación y preparación de alimentos por medio de la panadería y repostería. Por lo que los aprendizajes esperados abordados son:

- A. Reconocerán la importancia del maíz en México, su origen, clasificación y valor nutritivo para elaborar productos derivados de él y recuperar nuestras tradiciones y dar variedad a la dieta diaria.**
- B. Elaborarán diferentes productos utilizando el maíz como base, para aprovechar este grano, recuperar las tradiciones y dar variedad a la dieta.**

IMPLEMENTACION DEL PROYECTO. (Diseño y desarrollo)

Tema: La alimentación, el maíz y sus usos.

PROPOSITO DEL PROYECTO

Al desarrollar este proyecto en sus diferentes fases se pretende que los alumnos elaboren productos derivados del maíz, utilizando diferentes procesos, para su aprovechamiento, conservación y consumo de la dieta diaria.

INTRODUCCION.

El proyecto tecnológico comunitario productivo, diseñado se titula: **“SIEMPRE SERÁ IMPORTANTE EN NUESTRA ALIMENTACIÓN”**, desarrollando las competencias de intervención, resolución de problema, diseño y gestión, en la búsqueda de respuesta a necesidades e intereses de la comunidad, priorizando la relación y vinculación escuela – comunidad, considerando el diagnóstico de necesidades e intereses de la comunidad, los recursos disponibles y el contexto social del lugar, el grado educativo, en este caso tercer grado, así como los conocimientos y la valoración de técnicas tradicionales.

Orientado hacia la innovación de productos y procesos técnicos, tomando en cuenta fuentes de información y criterios para un buen desarrollo sustentable, buscando promover la integración de los aprendizajes de los grados anteriores y el desarrollo de una fase de seguimiento de los procesos y el desempeño del producto, con la finalidad de identificar el ciclo de mejora continua, característico de la innovación.

Y por medio de estrategias didácticas que motiven al alumno a participar de manera asertiva y pudiendo ser así productivos y benéficos para la vida cotidiana y el contexto de los alumnos y sus familias.

Las estrategias didáctica implementadas son:

1. **Demostración:** al momento de exponer una técnica o proceso por parte del docente.
2. **Entrevista:** al momento en que los alumnos adquirieron información de recetas de personas conocedoras y con experiencias en la preparación de platillos derivados del maíz.
3. **Investigación documental:** Al realizar investigación de libros e internet sobre historia, importancia, usos, valor nutricional, clasificación y platillos derivados del maíz.
4. **Proyecto:** al desarrollar las competencias de intervención, diseño y ejecución dentro del proyecto al integrar el saber, el saber hacer y el saber ser.
5. **Planeación:** Consiste en el diseño del proceso y del producto de acuerdo con las alternativas planteadas, la realización de tareas y acciones, el tiempo, espacio, responsables, selección de materiales y medios y métodos empleados para ejecutar el proyecto.
6. **Evaluación:** actividad que se ejecuta en cada actividad del proyecto, conforme al propósito, con la finalidad de retroalimentar cada una de sus fases, pudiendo detectar debilidades, así como reconocer fortalezas y el proyecto sea exitoso.
7. **Comunicación:** Al momento de exponer, difundir y transmitir el proyecto, a la escuela y a la comunidad.

DISEÑO Y DESARROLLO.

Este proyecto se llevó a cabo bajo la supervisión y guía mía, desde el inicio del proyecto hasta el fin del mismo.

Fase 1. INICIO. Dar a conocer y realizar la planeación del proyecto.

Con el propósito de que los alumnos supieran en qué consistía el proyecto productivo a iniciar y lo primero que realizaron, fue la planeación del mismo donde se platicó con los alumnos sobre el proyecto “La alimentación, el maíz y sus usos y los puntos del mismo, tema a investigar, así como la organización y las actividades a realizar durante el desarrollo del proyecto.



Fase 2. La alimentación.

Con el propósito de que los alumnos reconocieran la importancia de llevar una alimentación correcta para lograr una vida saludable. En esta fase se inicia el desarrollo del proyecto, donde los alumnos realizan investigaciones sobre La alimentación, los nutrimentos, los grupos alimentarios, el consumo, la obesidad y el sobrepeso, enfermedades crónicas asociadas a la nutrición, sugerencias para mejorar la salud.

Enseguida se analizan los temas y posteriormente se organizan, preparan y realizan la exposición, vinculándola con las diferentes asignaturas, pudiendo así demostrar aprendizajes de diferentes temas, mediante esta exposición titulada “La alimentación”.

Posteriormente los alumnos elaboraran una ensalada nutritiva, como parte de la exposición, pudiendo así enfatizar en el tema de los nutrimentos (plato del bien comer) y los diferentes grupos de alimentos para lograr una dieta balanceada y con ello mejorar la calidad de vida.



Fase 3. El maíz

Ahora en esta fase se tiene como propósito que los alumnos reconozcan la importancia del maíz en México, su clasificación y el valor nutritivo para elaborar productos derivados de él y recuperar nuestras tradiciones.

Donde las temáticas abordar son:

- Origen y difusión del maíz (su historia y leyenda del maíz)
- Importancia de la producción del maíz
- El uso del maíz en diferentes lugares
- la planta y los granos del maíz,
- su clasificación,
- valor nutricional
- la importancia de este grano,
- el proceso de nixtamalización

Y de igual manera se realizó desde la organización, y planeación del trabajo, hasta la elaboración de carteles, folletos y láminas expositivas. Y después la exposición a compañeros de otros grupos, profesores y a autoridades educativas.



FASE 4. Elaboración de productos de maíz.

Donde el propósito es que los alumnos elaboraran diferentes productos utilizando el maíz como base, para aprovechar este grano, recuperar las tradiciones y dar variedad a la dieta diaria.

Y los temas que se desarrollaron fueron:

- ✓ Masa de maíz y tortillas
- ✓ Tamales
- ✓ Pastel de elote

- ✓ Atole de maíz, fresa y champurrado
- ✓ Esquites
- ✓ Sopes
- ✓ Chile atole
- ✓ Crema de elote
- ✓ Elotes preparados

Esto tuvo una preparación previa en casa, con el apoyo y bajo supervisión de los padres de familia o tutores, por la carencia de infraestructura, espacio, materiales, entre otras debilidades y se presentó simultáneamente con la exposición del maíz (fase 3 del proyecto). Llevándose a cabo dentro del aula escolar.

Fase 5. Vinculación escuela - comunidad.

Con el propósito de impactar y dar a conocer una gran variedad de platillos elaborados utilizando el maíz como base, para aprovechar este grano, recuperar las tradiciones y dar variedad a la dieta diaria.

En esta fase los alumnos, acompañados por profesora, orientador y director, montaron un pequeño stand en la colonia donde en un friso, mostraron la información más relevante del maíz, desde su historia, leyenda del maíz, sus bondades y la manera como se puede aprovechar y así poder hacer más variada su dieta. Esta actividad fue un éxito, pues las personas se acercaron, probaron, preguntaron, se interesaron por leer las recetas de los diferentes platillo y la información contenida en el friso.



CIERRE DEL PROYECTO.

Impacto en el aprendizaje de los alumnos y conclusiones

Al finalizar fase 4: vinculación escuela – comunidad, donde se pretendía por medio de la demostración del proyecto productivo realizado lograr el objetivo deseado, que era impactar en la comunidad, transmitiendo un aprendizaje que los beneficiara asertiva y positivamente, los alumnos y yo nos reunimos y tuvimos una convivencia escolar, en una área recreativa de la escuela para degustar unas ricas palomitas del maíz, platillo que se elaboró dentro del salón de clases, adaptando mobiliario, y con mucho cuidado; y al mismo tiempo para realizar la autoevaluación, coevaluación y la evaluación del proyecto. Visualizando las fortalezas y debilidades, así como las experiencias vividas durante la ejecución de este proyecto productivo donde participaron 32 alumnos y un docente, además de lograr un impacto en la escuela y habitantes de la comunidad. Concluyendo que fue un proyecto productivo, que cumplió sus expectativas positivamente y sin contratiempos, no deseables.

RECUERSOS DIDÁCTICOS UTILIZADOS

La realización de este proyecto productivo (T ALIM) pudo ser posible mediante investigaciones, producción de textos, elaboración de carteles, folletos y láminas para exposición. Donde los apoyos más destacados son:

- Libro de tecnología III Apuntes de conservación y preparación de alimentos. Panadería y repostería. Bloque 2, secuencia de aprendizaje 1 y 2, págs... de la 34 a la 87, así como de investigaciones en otros libros e internet.



- Entrevistas a expertos



- Apoyo de padres de familia en la elaboración de productos.



Además de la participación de alumnos y habitantes de la comunidad, pues sin su apoyo al asistir a las exposiciones, degustación e interés mostrado por conocer sobre la alimentación, el maíz y sus usos, el proyecto no hubiera sido posible.

ELABORÓ

PROFRA. ERCILIA ROJAS CANTO

VO.BO.

DIRECTOR ESCOLAR



SUBDIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN BÁSICA Y TECNOLÓGICA
 ESCUELA TELESECUNDARIA OFICIAL N.º 0501
 "20 DE NOVIEMBRE"
 C.C.T. 15ETV0596V

PROFR. MIGUEL ANGEL MALDONADO GARCÍA