



Por una sociedad incluyente

Autor(a): Nadia Fabián Arce
CAM 45 “Sor Juana Inés De La Cruz” 15EML0553G
Ixtapaluca
01 de diciembre de 2022



Propósitos:

Como parte del proyecto de vida, la formación laboral para personas con alguna condición de discapacidad ha tenido una evolución favorable en la educación y sus derechos humanos, el cual favorece la erradicación de la desigualdad y dar paso a mejorar su calidad de vida. La formación laboral se considera parte del Sistema Educativo Nacional, y se orienta a la adquisición de competencias que permita a los estudiantes tener actividades productivas. (GEM, 2020)

Favoreciendo a los alumnos en su trayecto formativo; el cual enmarca el proporcionar habilidades y destrezas necesarias en la elaboración, preparación y comercialización de alimentos (conservas, salsas, panadería y repostería), enriqueciendo su proyecto de vida e inclusión en el mercado laboral; tomando en guía como docente frente a grupo el plan de Desarrollo del Estado de México 2017-2023, que me permite darle una oportuna formación laboral a personas de 15 años en adelante , favoreciendo competencias para una vida productiva e incluyente. Por tal motivo se creó este recurso digital que permite mostrar el desarrollo y proceso de producción de conservas saladas como alternativa de comercialización.

Contenido:

El recurso digital, muestra las habilidades y capacidades que tienen los alumnos en condición de discapacidad, en el proceso de elaboración de conservas saladas, a través un trayecto formativo escolar desde una edad temprana (educación básica), teniendo como base que los alumnos adquieran y desarrollen habilidades y destrezas a favor de su proyecto de vida en el campo de la inserción laboral, que consiste en adquirir competencias básicas, ciudadanas y laborales para un desarrollo integral.

Los aprendizajes previos que requieren los alumnos deben centrarse y ofrecer alternativas para desarrollar: seguimiento de instrucción, resolución de problemas, habilidades y destrezas (saber hacer), en cualquier contexto donde se encuentren; debido a que les permitió elaborar verduras en escabeche, mostrándose en el recurso digital las técnicas de corte y cocción, medidas, cantidades y peso, así como la identificación de campos

semántico de la cocina, verduras, especias y técnicas de blanqueado de verduras, dándole el tiempo correcto de cocción de acuerdo al producto y finalmente llegar al envasado y presentación del mismo.

Conclusiones:

La experiencia plasmada en el recurso digital: *Por una sociedad incluyente*, ofrece un acercamiento al ámbito de la comercialización del producto elaborado dentro de la institución, lo cual les permitió que logren visualizar una experiencia exitosa de venta del producto creado, pero también, identificaron sus áreas de oportunidad en el intercambio de dinero y la socialización con otras personas.

En otros ambientes hubo experiencias que abonan a su autoestima individual y grupal donde la comercialización del producto obtenido favorece en su vida autónoma e independiente.

Se identificaron algunas áreas de oportunidad que se deben trabajar en el aula, en el desarrollo de actividades para cada alumno y así generar nuevas experiencias para su formación y comercialización.

Referencias:

Gobierno del Estado de México, (2018), Plan de Desarrollo del estado de México 2017-2023, Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal

Gobierno del Estado de México, (2020), Formación Laboral: área de desarrollo laboral alimentos, (4), Gobierno del Estado de México.