



Acervo
Digital
Educativo

El Proyecto en el CAM para desarrollar Conocimientos y Habilidades

Acervo Digital Educativo

Autora: Ana Karen Rosales Maldonado

CAM No. 66 Pprofr. Jose Guadarrama Alvarado C.C.T.
15EML0573U

Jilotepec, Estado de México

14 de febrero de 2023

Logo de la licencia



Introducción

El Centro de Atención Múltiple (CAM) No. 66 “Profr. José Guadarrama Alvarado”, se encuentra ubicado en Jilotepec, municipio del norte del Estado de México; donde se atienden a niñas, niños y jóvenes con discapacidad en los niveles de preescolar, primaria, secundaria y formación para la vida adulta. Esta institución busca desarrollar conocimientos y habilidades que favorezcan la autonomía a la vida social y productiva.

Para alcanzar el propósito del CAM, las docentes constantemente se encuentran en búsqueda de metodologías didácticas que les ayuden a que los alumnos logren interiorizar y comprender los conocimientos y habilidades necesarios para su desarrollo integral con énfasis en las habilidades socio adaptativas necesarias para la vida autónoma. Por tal motivo se ha utilizado el Proyecto Didáctico como metodología que permite la reconstrucción de significados a partir de diversos escenarios pedagógicos y de acciones encaminadas a la construcción y transformación de los saberes.

Así mismo los proyectos que se realizan en cada uno de los grupos buscan impactar a nivel comunitario, por lo que las actividades que se realizan tienen la finalidad de aplicar lo que se ve en el aula a situaciones de la vida diaria, esto motiva a que los proyectos didácticos sean en función a lo que se vive en la sociedad de manera cotidiana.

Un ejemplo claro de lo descrito anteriormente, es el proyecto que se realizó en el mes de Septiembre de 2022, en conmemoración del Día Nacional del Maíz. Debido a que el CAM se encuentra ubicado en un municipio donde la siembra del maíz es de las fuentes económicas principales y donde la mayoría de la población su dieta diaria esta basada en este grano y sus derivados, era evidente que la relación del tema tanto en las aulas, la escuela y el hogar de los alumnos sería fácil para la correlación de contenidos y actividades.

Fue un proyecto con duración de una semana, se realizó de manera institucional con la finalidad de realizar una feria del Maíz, donde cada grupo iba a realizar un platillo típico donde el maíz fuera el protagonista principal. Cada grupo también tenía la tarea de crear un letrero anunciando su platillo y colocar su puesto para la venta, colocando todo el mobiliario necesario y adecuando un lugar del patio escolar para que la venta fuera exitosa. Para la feria se invitarían a padres de familia, autoridades educativas y público en general.

Cada docente de grupo junto con un integrante del equipo multidisciplinario, seleccionaron el platillo a realizar de acuerdo a las capacidades y habilidades de la población de cada grupo, así como las actividades que favorecieran la adquisición de nuevos conocimientos y habilidades en los alumnos de acuerdo a sus edades y necesidades educativas. El grupo de Preescolar y Primaria elaboraron Tamales; en el salón de Secundaria hicieron Elotes y Esquites; y en el nivel de Formación para la Vida Adulta hicieron Sopes.

A continuación, se describen los resultados de las actividades puestas en marcha en cada uno de los grupos, así como la narración de las experiencias de alumnos como de docentes que se pudieron observar durante el desarrollo del proyecto “La feria del Maíz”.

Grupo de Preescolar y Primaria, elaboración de Tamales.

La elaboración de tamales se realiza bajo la metodología aprendizaje basado en proyectos (ABP), misma que se trabaja durante todo el ciclo escolar, pues se caracteriza por ser una metodología activa en donde el estudiante es el protagonista de su aprendizaje, ya los alumnos aprenden haciendo y el maestro solo es un guía para que se logre el objetivo final.

Esta metodología es funcional para la población del grupo, ya que, siendo multinivel y multigrado, la diversidad de condiciones es extensa: una alumna con discapacidad múltiple: auditiva y Trastorno del Espectro Autista (TEA) ; un alumno con discapacidad múltiple: motriz y cognitiva; y tres alumnos con TEA. Es importante señalar que la mayoría de ellos se comunica a través de lenguaje gestual y corporal, solo uno de ellos logra comunicarse de forma verbal usando frases aisladas o repitiendo lo que la maestra le indique.

En cuanto a las habilidades motrices, su motricidad fina esta poco desarrollada ya que tienen poca fuerza de agarre, sin embargo, muestran interés por algunas texturas que ayudan a fortalecer esta habilidad. En cuanto a las habilidades adaptativas los alumnos se encuentran en proceso de adquisición en la preparación de alimentos fríos, calientes y uso de utensilios de cocina.

Las características de la población del salón, hicieron que se tomara la decisión de elaborar tamales, siendo un platillo fácil de hacer y no conlleva tantos ingredientes y pasos, se harían de dos sabores; fresa y salsa verde con pollo. El proceso se llevaría a cabo desde la elaboración de la masa hasta la cocción, pues para realizar este platillo además de que el ingrediente principal es el maíz, toda la materia prima consta de diferentes texturas como: las hojas de maíz, los granos, la masa, agua, pollo, verduras; además del uso de diferentes utensilios y aparatos de cocina como lo son el molcajete, molino, licuadora y la estufa; además el proceso para su

elaboración es muy segmentado en cada paso, lo que posibilita el trabajo con los alumnos de forma individual y grupal.

Para desarrollar esta actividad fue necesario que en el grupo intervinieran la docente y una integrante del equipo multidisciplinario: trabajadora social, pues el acompañamiento a los alumnos es uno a uno en cada una de las fases del proceso, y por esta ocasión los materiales se cubrieron por las docentes que participaron, aunque no siempre puede ser así, pues existen proyectos en donde se solicita a los padres de familia el apoyo con determinados materiales y de acuerdo a su contexto sociofamiliar.

A continuación, se describe como se realizó el proceso en cada una de las fases:

- Deshojar el elote: los alumnos quitaron una a una las hojas del maíz tierno.
- Desgranar el elote: los alumnos con apoyo de la docente cortaron los granos de elote, utilizando cuchillo y tabla para picar.
- Moler granos de elote: en este momento los alumnos molieron los granos de elote previamente extraídos de la mazorca en un molcajete con el tejolote.
- Moler en molino: utilizando un molino manual, los alumnos colocaban los granos de maíz remojados y giraban la palanca repetidas veces hasta obtener la harina de maíz.
- Explorar las texturas de maíz: en esta fase los alumnos tocaron los granos de maíz en tres texturas diferentes, grano entero, grano molido en seco y harina de maíz.
- Hacer la masa: con la harina de maíz y un poco de agua y sal, se realizó la masa para los tamales, los alumnos tenían que usar ambas manos, previamente lavadas para revolver hasta obtener una masa homogénea.

- Remojar las hojas: los alumnos colocan las hojas en una olla grande con agua y se sumergen (en reposo por unas horas).
- Masa de sabores: los alumnos realizaron masa artificial de sabores verdes y rosas utilizando colorante vegetal y harina de maíz.
- Practicar hacer un tamal: en casa con ayuda de los padres de familia los alumnos arman un tamal con masa artificial, como ensayo.
- Hacer la salsa: los alumnos colocan en la licuadora los tomates y chiles, previamente cocidos y se muelen, se reserva.
- Deshebrar el pollo: los alumnos deshebran el pollo utilizando sus manos (pechuga previamente cocida)
- Revolver la salsa con pollo: los alumnos añaden el pollo deshebrado a la salsa y lo revuelven con una cuchara.
- Secar la hoja: A partir de este paso, se colocan todos los indigentes e instrumentos a utilizar para formar una línea de producción. Los alumnos sacan una hoja de la olla con agua y la secan con un trapo limpio.
- Expandir la masa: con una cuchara sopera colocan masa sobre la hoja (verde o rosa), de acuerdo a la instrucción que de la docente.
- Agregar relleno: si el tamal es verde colocan con una cuchara pollo con salsa, si el tamal es rosa colocan pasas en la masa.
- Doblarla hoja: los alumnos colocan su hoja con masa sobre la mesa y realizan tres dobleces para formar el tamal.
- Colocar en vaporera. Una vez terminados todos los tamales, los alumnos los colocan en la vaporera uno por uno, y separando de un lado los verdes y de otro los rosas.
- Armar el puesto: los alumnos elaboran con material del elote su letrero de tamales y montan el puesto.
- Venta de tamales. Los alumnos con ayuda de pinzas sirven los tamales a los clientes, a cambio de sus boletos.

Al inicio de la actividad se procuró mostrar a los alumnos las partes del elote, a través de señalamientos, en donde se mostraba e indicaba y mostraba para que ellos la pudieran identificar en su maíz, y así durante todo el proceso, se señalaba y mencionaba el -que- o -como-, por ejemplo, -¿dónde están los granos de maíz?-. Durante todo el proceso las maestras estaban moldeando el trabajo con cada uno de los alumnos hasta que todos realizarán cada paso, primero con ayuda física parcial y después de forma autónoma, dando instrucciones claras y sencillas de forma oral y gestual, por ejemplo -vamos a moler el maíz-, mientras se toma el molino y se muestra el movimiento circular. Al finalizar cada una de las fases, la docente podía corroborar el aprendizaje del alumno cuando lograra repetir el proceso de forma autónoma o al menos muestre intención de realizarlo.

Sin embargo, como en todo proceso existen dificultades, en este caso, una de las dificultades es que los alumnos tienen periodos cortos de atención y al ser un proceso que requiere acompañamiento individualizado era necesario repetir más de dos ocasiones alguno de los procedimientos, para que se realizaran adecuadamente por todos los alumnos, lo cual, desfasa el tiempo de la elaboración, y es importante tomarlo en cuenta, al realizar este tipo de proyectos.

Al conocer la forma en como trabaja cada alumno, debido a sus condiciones, requieren de constante moldeamiento para la ejecución de las consignas, por lo que se decidió trabajar de manera individualizada. Cada fase del procedimiento, lo hizo cada alumno, tomándose el tiempo necesario para que el alumno primero viera como hacerlo, a continuación, lo realizara junto con el docente, después lo realizara con ayuda mínima y por último lo realizara sin ayuda.

Esto permitía que cada alumno tuviera la oportunidad de crear sus propios andamiajes para comprender lo que estaba haciendo y desarrollara las

habilidades necesarias para hacerlo, desde la atención, discriminación visual, motricidad fina, fuerza, equilibrio, comunicación gestual u oral.

Es evidente que, al trabajar de manera individual, conlleva mayor tiempo para realizar una sola fase, pero es necesario para que el aprendizaje sea significativo. Mientras que las docentes estaban trabajando con algún alumno, el resto de los alumnos se entretenían explorando algunas texturas que se obtenían de la materia prima, o realizaban alguna actividad de una fase que se había trabajado anteriormente y ya en ese momento la estuviera realizando de manera autónoma.

Después de la elaboración del platillo para la venta, se utilizó al alumno con lenguaje oral para que él fuera el monitor de sus compañeros, siendo él, quien hablaba con los compradores, los otros alumnos se encargaban uno de entregar la servilleta, otro de entregar el tamal, otro de dar el cubierto y otro de recibir el boleto de venta.

Esta organización de trabajar individualmente con cada alumno durante el desarrollo de la actividad y trabajar mediante asignación de roles en la venta, hizo que todos los alumnos participaran y se involucraran durante el inicio, desarrollo y cierre de las actividades.

Antes, durante y después de realizar un proyecto didáctico es necesario utilizar uno o varios instrumentos para la evaluación de contenidos y logros alcanzados, así como evaluar la puesta en marcha de las actividades. En este caso se utilizó una lista de cotejo donde por cada fase que se realizaba, salía un indicador de logro para verificar de qué manera lo realizaba cada alumno; así mismo se utilizó un diario de trabajo, donde se anotaban las situaciones que realizaban con mayor facilidad y cuáles les costaba mayor esfuerzo mental, esto también servía para describir aquellas situaciones o diálogos que más impactaron en los alumnos, tanto en lo cognitivo, emocional o social.

Como, por ejemplo, en la fase de moler los granos de elote con el molino manual, la mayoría de los niños que no tienen un lenguaje verbal, expresaban el interés por la tarea al fijar la mirada en lo que estaban haciendo, realizarlo sin ayuda y expresar su emoción a través de risas o aplausos, esto propicio, que las siguientes fases las realizaran con un mayor nivel de tolerancia a la frustración, ya que se les recompensaba con el volver a utilizar el molino.

En el ejemplo anterior se puede observar que de una pequeña actividad pueden propiciar otras actitudes y conocimientos, así que, al realizar el conjunto de todas las actividades del proyecto, los aprendizajes y habilidades que adquirieron los alumnos son significativos y de impacto; en la niña con discapacidad múltiple se logró que fijara y sostuviera la atención en lapsos mayores a dos minutos. En uno de los alumnos con TEA logro deshebrar pollo por su cuenta, a pesar de que tiene intolerancia a ciertas texturas y olores; en otro de los alumnos con TEA, fue que podía realizar el proceso de colocar la masa en la hoja sin ayuda, solo ocupo de verlo una vez; el ultimo alumno con TEA logró a lavarse adecuadamente las manos siguiendo solamente instrucciones verbales; y en el caso del alumno con discapacidad múltiple, se logró que sostuviera en las manos y sin aventar diferentes ingredientes e instrumentos, dejando manipular su mano para ayudarle a realizar la actividad.

Como se describe, el trabajar proyectos contextualizados a su realidad y experimentando a través de los cinco sentidos, permite que los alumnos adquieran con mayor facilidad los conocimientos y habilidades que se buscan consolidar para su desarrollo integral, por ello dentro del grupo de Preescolar y Primaria siempre se busca que las actividades que se pongan en practica con los niños dentro del aula o la escuela, les permita en su contexto sociofamiliar un mayor protagonismo en las actividades diarias.

Grupo de Secundaria, elaboración de Elotes y Esquites.

El grupo de secundaria usa el método global ya que ofrece a los alumnos el proceso de aprendizaje más funcional que va desde el conjunto de palabras o frases a lo concreto como pueden ser letras o silabas; el grupo cuenta con seis alumnos: dos alumnos con síndrome de Down, tres alumnos con discapacidad intelectual y un alumno con discapacidad auditiva (sordera profunda). Se tiene una comunicación de forma visual y escucha activa de acuerdo a la condición o discapacidad del alumno ya que cada uno presenta diferentes intereses.

Dentro del grupo estuvieron al frente dos maestras dirigiendo la actividad dando a conocer los ingredientes y pasos a seguir en la realización de los esquites y elotes mediante pictogramas para todos los alumnos y lengua de señas mexicanas para el alumno sordo. Anteriormente se estuvo trabajando su elaboración y los ingredientes que se necesitaban mediante imágenes y videos para que los alumnos tuvieran los conocimientos previos de lo que se tenía que elaborar. Se les dio a conocer a los padres de familia el trabajo a realizar y los ingredientes que tenían que traer, tomando en cuenta su solvencia económica. Cada uno de los alumnos mostro sus materiales como (elotes, mantequilla, epazote, cebolla, sal, palitos de madera, limones, chile en polvo, queso, brasero, carbón).

Fue necesario comentar sobre el respeto hacia sus compañeros y maestros, la higiene al trabajar con los alimentos y cuidados al trabajar con utensilios que pueden dañar su salud. Lo primero que realizaron antes de la elaboración fue su letrero representando los esquites y elotes para hacer público su alimento.

A cada alumno se le asignó una tarea donde ellos ya sabían que hacer como (pelar los elotes, cortar los granos, picar la cebolla, picar el epazote, lavar y cortar limones y una alumna se encargó de prender el carbón), se

les realizo preguntas abiertas para rescatar los conocimientos previos como: ¿Qué se va a realizar? ¿Qué ingredientes necesitan? ¿Qué necesitan para hacerlo? ¿Cómo debemos hacerlo? ¿Qué mediadas deben tener?

Se dieron instrucciones precisas a cada uno y durante su elaboración hubo acompañamiento y apoyo si tenían alguna dificultad para realizarlo. Para la venta del producto cada uno apoyo a armar el puesto poniendo cada una de las cosas en su lugar, solo se apoyó para que tuvieran un orden al momento de la preparación. Para cocinar los elotes se usaron pinzas para poderlos voltear y evitar quemaduras, en la elaboración de los esquites dos alumnos se encargaron de realizarlo el maestro solo apoyo para que llevaran un orden en la preparación y evitar accidentes. Se observó que los alumnos aprendieron al expresarle a sus papas lo que realizaron y la forma de como lo hicieron y que necesitaron para hacerlo, ellos mismos opinaban que ya sabían cómo hacerlo en su casa.

Una de las dificultades que se observó, fue la poca inasistencia de los alumnos lo cual impedía avanzar y se tenía que volver a retomar las actividades anteriores o dar una explicación de lo que se vio anteriormente. Para la realización de la feria se vieron temas referentes al elote como: ¿Qué productos se pueden elaborar con maíz? ¿para qué sirve el maíz? ¿Quién consume maíz? ¿Dónde se da el maíz?

Se hizo una preparación de masa para que los alumnos observaran el procedimiento y como se elaboran figuras con maíz. Se observó que los alumnos manifestaban diferentes emociones de alegría o duda y expresión de asombro al momento de ver todas las cosas que se pueden elaborar con maíz, donde una alumna comento que su mamá sabe realizar tortillas. También expresaban situaciones como que le ponía agua a la masa y el comal estaba muy caliente, que han ido al comprar elotes y le ponen mayonesa y queso, que cuestan \$5.00, y más expresiones de ese tipo.

Todo el trabajo realizado se hizo con una organización previa, tomando como punto de partida los conocimientos previos de los alumnos, rescatando puntos importantes del tema haciendo uso de un cuadro comparativo sobre lo que se debe hacer y que no al momento de su elaboración. Se pidió la participación de los maestros y padres de familia para la venta y comprar de los alimentos; donde los padres de familia manifestaron agrado y satisfacción al ver que sus hijos pueden realizar diferentes cosas, una madre de familia reconoció que ella misma ha limitado a su hija y se da cuenta que puede hacer mucho por ella.

Cada uno de los alumnos aprendieron de diferente manera donde se vio como resultado algunas habilidades que adquirieron durante su proceso Gamaliel resolver problemas; Aylín y Jaqueline la comunicación verbal; Alberto comunicación en Lengua de Señas Mexicana; Citlalli con habilidades relacionadas al autocuidado; Erika en el ámbito social realizando un comportamiento adecuado.

Una ventaja al realizar este tipo de proyectos es que son muy flexibles para que el alumno pueda comprender detalladamente de manera personal los conceptos, desarrollando su autonomía y responsabilidad, no importando su condición o discapacidad.

Grupo de Formación para la Vida Adulta, elaboración de Sopes.

En el grupo se trabaja por proyectos, ya que esta metodología permite a los estudiantes adquirir habilidades, conocimientos y aptitudes encaminadas a resolver situaciones de la vida diaria y de aprendizaje; que los lleva a un fin común, tomando en cuenta su creatividad, responsabilidad individual, trabajo colaborativo y la toma de decisiones.

El grupo se conforma por ocho alumnos de los cuales cinco (cuatro hombres y una mujer) cursan el área de desarrollo laboral agropecuario, los cuales, cuatro presentan Discapacidad Intelectual y uno Trastorno del Espectro

Autista. Así mismo hay tres alumnos (dos hombres y una mujer) que cursan el programa de Habilidades Adaptativas, ya que ellos tienen Discapacidad Múltiple.

La mayoría de los alumnos se comunica de forma oral, teniendo diálogos cortos y espontáneos, responden de manera concreta y requieren de apoyo del adulto para dar significado a sus respuestas. Cuentan con algunas habilidades adaptativas sin embargo por las condiciones que presenta el grupo están en proceso de adquisición, desarrollo y potencialización.

Para desarrollar las actividades en este proyecto es necesario el apoyo de otro docente ya que la diversidad en las discapacidades requiere de mayor atención para que cada alumno ejecute las consignas en tiempo y forma y así lograr el propósito establecido. El trabajo fue guiado en todo momento a través de videos, imágenes, estrategias como el modelado para guiar a los alumnos y que estos pudieran llegar al termino de todas las actividades con aprendizajes significativos y habilidades encaminadas a aplicar en la vida cotidiana.

El proyecto está encaminado a que los alumnos conocieran el impacto que tiene el maíz dentro la gastronomía mexicana, siendo el cultivo representativo de México, por su importancia económica, social y cultural. Por lo que los alumnos tuvieron que aprender la historia de cómo fue descubierto en las culturas de Mesoamérica y lo valioso que es para la base en la alimentación, tomando la decisión de preparar un alimento típico de la región: los Sopas.

Por lo cual tuvieron que observar videos sobre cómo llevar a cabo el proceso para realizarlos, utilizando los siguientes materiales: masa de maíz, prensa para hacer tortillas, comal, anafre, carbón, y los ingredientes para prepararlos fueron manteca de cerdo, frijoles refritos, queso ranchero, salsa

roja y verde, lechuga y chorizo. Además, se elaboró con hojas y granos de maíz un letrero anunciando su producto, que para decorarlo utilizaron pintura, diamantina, pegamento líquido, pinceles y tela. La organización para conseguir los materiales e insumos fue con el apoyo de los padres de familia de cada alumno cooperando con un producto para hacer los sopes, las docentes también participaron haciendo su aportación al igual que todos.

Una vez teniendo la información y la receta se procedió, a realizar el producto final para lo que se utilizó el modelado es decir las docentes mostraron como utilizar los instrumentos (prensa) para hacer las tortillas, como colocarlas en el comal y después como darle la forma al tortilla para sopes, (redondeando las orillas) después como prepararlos, (el orden en que van los ingredientes) pusieron a freír las tortillas en manteca, después extendieron los frijoles en toda la tortilla, espolvorearon queso y lo dejaron que fundiera, al servir en los paltos colocaron la lechuga y permitieron a los comensales colocar salsa al gusto.

Para elaborar el letrero tuvieron que deshojar una mazorca, las hojas las pusieron a remojar en agua para ablandar y poder hacer pétalos para formar flores; también se utilizaron los granos de la mazorca para la decoración del letrero se trazó el nombre de "sopes" en tela para que ellos la decoraran pegando las flores en el contorno de cada letra y los granos para rellenarlas.

Para rescatar los saberes previos se utilizó la estrategia lluvia de ideas, también se llevaron a cabo diálogos dirigidos, preguntas y respuestas abiertas y se llevó a cabo la elaboración de la receta utilizando imágenes impresas y portadores de texto. Para dar confianza y seguridad a los alumnos en el desarrollo del proyecto se les permitió trabajar de acuerdo a

sus habilidades, donde los que tienen mayor potencial apoyan a los que tienen menos destrezas, trabajando entre pares a su ritmo y estilo.

Las instrucciones siempre fueron dadas de manera oral y a través de imágenes, las consignas eran reforzadas de manera constante y a través de modelamiento para que las concluyeran. Para corroborar lo aprendido realizaban dibujos acerca de lo ejecutaron en la clase.

Algunas problemáticas que se presentan dentro del grupo es que no todos asisten los cinco días de la semana por situaciones económicas, lo que conlleva a que las actividades se retomaban y algunos de ellos manifestaban poco interés ya que los que asisten todos los días sentían que estas eran repetitivas.

Se reflejaron situaciones positivas ya que los alumnos pudieron reproducir la información y elaboración de la receta paso a paso, exponiéndola a personas ajenas a sus contextos próximos. Para poder evaluar los aprendizajes de los alumnos se utilizaron listas de cotejo desde la obtención de información hasta la ejecución.

Al trabajar por proyectos en el nivel de Formación para la Vida Adulta, los alumnos desarrollan autonomía, responsabilidad; descubren su propio potencial trabajando sus habilidades individuales, desarrollan el trabajo en equipo, desarrollan creatividad y aprender a tomar decisiones.

Finalmente, tras el análisis de las situaciones vividas en cada uno de los grupos, el proyecto “La Feria del Maíz” constituyó un gran avance en los conocimientos y habilidades que los alumnos ya tenían, así como la adquisición de nuevos, en específico de aquellos relacionados a la preparación de los alimentos, desde la obtención de materias primas hasta la ingesta de los alimentos.

En cada uno de los grupos se puede apreciar los avances y dificultades que se presentaron durante las actividades, así como las estrategias que se implementaron para que los alumnos lograsen iniciar, desarrollar o concluir alguna de las actividades. Esta descripción de la situación vivida en cada grupo, permite comparar con fines didácticos las diferencias, las facilidades y retos que hay en cada población de acuerdo a las edades, discapacidades, habilidades comunicativas, habilidades adaptativas, capacidades cognitivas y motrices.

Esta diversidad de experiencias vividas y las formas de trabajo, permiten que este trabajo además de usarlo como un análisis de como se lleva a cabo un proyecto didáctico en los grupos de CAM, también permite que se utilice como referente para otros docentes para retomar ideas o sugerencias sobre como aplicarlo en el contexto donde labora cada profesor, ya que la realidad educativa plasmada en este documento, solo es una mínima muestra de todo el trabajo que conlleva planificar un proyecto didáctico, las actividades y materiales necesarios, y siempre va variar en función de las características propias de cada grupo así como las necesidades educativas que se quieren atender.

Este proyecto permitió la apropiación y progreso de formas expresivas y comunicativas, así como la experimentación creativa, por medio del juego y sobre todo diversificar las formas de aprendizaje por medio de experiencias reales. Es necesario recalcar que este proyecto parte de la

experiencia que se ha tenido dentro de la institución y los beneficios que se han podido constatar al usar esta metodología, algunos de ellos son los siguientes:

- Explorar el contexto inmediato de los alumnos con la intención de identificar diversas situaciones- problemas que sirvan de detonantes para el proyecto
- Experimentar, representar e interpretar diferentes situaciones- problemas de la realidad con objetos y materiales que hay al alcance los estudiantes
- Fomentar la diversidad de situaciones y actividades a partir de sus necesidades, intereses, emociones y sensaciones de los alumnos.
- Establecer relaciones con distintos actores de la comunidad a fin de que los alumnos se puedan involucrar en la vida social y productiva
- Impulsar la diversidad de técnicas didácticas que permitan la dinamización y apropiación de contenidos y habilidades

La implementación de este proyecto dejó grandes experiencias y anécdotas que reflejan el trabajo de las docentes, así como los aprendizajes y habilidades adquiridas de los alumnos del CAM, así como retos que debemos mejorar y fortalecer para la implementación de futuros proyectos, para favorecer siempre el aprendizaje significativo de los alumnos.