

PLAN DE INTERVENCIÓN PARA CAM LABORAL

CICLO ESCOLAR 2019-2020

Nombre de la Institución: CAM ARTEAGA Fecha: SEPTIEMBRE 2019
 Nombre de la Especialista: Paula Carolina Rivera Sánchez No. De Sesiones 4
 Nombre de los alumnos que enfrentan BAPS: Daniela, Brisa, Ana, Gala, Guadalupe, Jorge, Cristian Grupo CAM LABORAL

Barreras		Competencias		Campo de formación académica/ Componente		Aprendizaje esperado	Aprendizaje ajustado
Actitudinal	X	Ciudadanas	X	Desarrollo Personal y Social	X	Lee y escribe textos específicos del taller. • Se cuida al consumir alimentos que beneficien su cuerpo y su salud. • Se presenta limpio y manifiesta hábitos de higiene en las actividades cotidianas del taller. • Cumple con las normas y medidas de salud e higiene en el trabajo para minimizar los riesgos más frecuentes en el desarrollo de las actividades. • Elabora un platillo siguiendo la receta y lo presenta, de acuerdo con los criterios establecidos	Que los alumnos: Reconozca una alimentación sana y las consecuencias de una mala alimentación en el crecimiento y en la salud, así como practiquen hábitos y normas de higiene para preparar platillos en el taller,
Pedagógica		Básicas	X	Desarrollo Académico Instrumental	X		
Organización	X	Laborales	x	Desarrollo Laboral	x		

Proyecto _____ Situación didáctica x Elaborar un patillo Nutritivo _____ Unidad Didáctica _____

Fecha: <u>10 de Septiembre</u> Tiempo: <u>1 Sesión</u> Actividades 1º Momento-Inicio Exploración de ideas previas -Por medio de imágenes, fotografías alusivos a la comida, indagar qué transmiten estas imágenes a los alumnos y alumnas, qué opinan de ellas, cuáles son las	Recursos	Evidencias
	-Imágenes con el tema central de la comida	Dibujos alusivos a la comida de su localidad

<p>consecuencias de ingerir un tipo de comida.</p> <p>-Cuestionarlos acerca del tipo de alimentos que consumen tanto en casa, como en el CAM y en la localidad.</p> <p>-Solicitar que dibujen o recorten en revistas específicas, alimentos que han formado parte de la comida de la localidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revistas • Tijeras • Recortes de alimentos • Pegamento • Lápices • Colores • Cuaderno 	
<p>Fecha: <u>11 y 12 de septiembre</u> Tiempo: <u>2 sesiones</u></p> <p>Actividades 2º Momento Desarrollo:</p> <p>-Organizar al grupo en binas para trabajar</p> <p>-Pedir que en parejas seleccionen una receta para elaborarla, argumentando la selección e identificando la calidad nutritiva de los ingredientes.</p> <p>- Socializar cuál es la receta que se elaborará y ¿por qué? Una vez realizada la selección de la receta de una comida nutritiva, se procederá a copiar o a ilustrar con imágenes o dibujos en su cuaderno.</p> <p>- A partir de la receta seleccionada solicitar que por equipos, lleven los ingredientes para prepararla.</p> <p>Sesión 2</p> <p>-En el taller, los alumnos preparan las condiciones para la elaboración de la receta. Antes de iniciar la preparación se realizan las actividades necesarias para garantizar la higiene y asepsia, tanto de los alumnos como de los alimentos y del equipo de trabajo, enfatizando la importancia de estas condiciones en los escenarios laborales para garantizar la salud de los comensales.</p> <p>- Los alumnos y alumnas elaboran el platillo respetando las medidas de seguridad e higiene.</p> <p>Deben seguir las recomendaciones de la receta así como las instrucciones del responsable del taller para el buen término del producto, se pueden apoyar de imágenes fotográficas para seguir la receta.</p> <p>- Presentan sus recetas al grupo y realizan una degustación de platillos con sus compañeros.</p> <p>-Limpian su espacio de trabajo</p>	<p>Recursos</p> <p>Imágenes de comida y alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revistas • Tijeras • Recortes de alimentos • Pegamento • Lápices • Colores • Cuaderno <p>Ingredientes y enseres para preparar su receta.</p> <p>Magitel y gel antibacterial</p> <p>Barra de jabón</p>	<p>Evidencias</p> <p>Instrucciones de la receta que los alumnos elaboraran.</p> <p>Cuaderno del alumno</p> <p>Fotografías</p>

Fecha: <u>12 de Septiembre</u> Tiempo: <u>1 sesión</u> Actividades 3º Momento Aplicación: -De forma grupal los alumnos realizan una co-evaluación sobre el platillo presentado si les gusto o no. - Los alumnos y una maestra evalúan cual fue el mejor platillo y le otorgan una estrella. - Comentan y registran lo que aprendieron durante el desarrollo de las actividades -Recordar a los alumnos que el área de trabajo debe estar en óptimas condiciones de limpieza antes y al finalizar las actividades. -Elaboran mensajes que enfatizen la importancia de una adecuada alimentación, ya sea de forma escrita o con dibujos y los pegan en la pared del taller.	Recursos Cuaderno del alumno Hojas de maquina Estrellas de fomy Marcadores Dibujos	Evidencias Mensaje escrito acerca de la importancia de una buena alimentación Registro de lo que aprendieron durante la secuencia
Evaluación / Instrumento de evaluación para medir avances		
Indicador	SI	NO
1.- Identifica diversos grupos de alimentos (frutas, verduras, carnes).		
2.- Reconoce platillos o alimentos típicos de su comunidad		
3.- identifica alimentos que son beneficios para su cuerpo y su salud		
4.-Sigue instrucciones para preparar un platillo		
5.- Reconoce y aplica medidas de higiene para la preparación de alimentos		
6.- Mantiene su espacio de trabajo limpio y ordenado		
7.- Presenta su platillo a los compañeros de forma clara y con seguridad		

NOMBRE Y FIRMA DEL ESPECIALISTA

NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR