

## ORIENTACIONES PARA EL DOCENTE

### INTRODUCCIÓN

El desarrollo del proyecto “**Cocinando mis aprendizajes**”, promueve la vinculación de la familia, docentes, directivos y los mismos estudiantes, fortaleciendo el desarrollo de competencias básicas y socioemocionales, la orientación socio ocupacional y la transversalización de las áreas del conocimiento, favoreciendo el trabajo interdisciplinario por proyectos, la cultura del emprendimiento y la empresarialidad y las tradiciones agroalimentarias de cada región.

**PREGUNTA GENERADORA:** ¿De qué manera puedo preservar la cultura y tradición agroalimentaria de mi región?

### PROPÓSITOS:

- Favorecer la preservación, la cultura y tradición agroalimentaria de mi región.
- Hacer uso de las competencias desarrolladas en las áreas del conocimiento para el desarrollo de las actividades del proyecto “**Cocinando mis aprendizajes**”.
- Motivar el desarrollo de emprendimientos que promuevan la innovación y el valor agregado en las tradiciones agroalimentarias de cada región, como oportunidad para desarrollar proyectos para la vida.
- Fomentar la integración familiar y el desarrollo de competencias socioemocionales.

### ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA SU DESARROLLO:

- Desarrollo efectivo de los módulos de Escuela y Seguridad Alimentaria, al igual que las otras áreas del conocimiento
- Acompañamiento por parte de la familia.
- Acompañamiento por parte del docente líder de los PPP y padrino de la Alianza de Educación Rural.
- Material didáctico para desarrollar las actividades propuestas en el proyecto.

- Aseguramiento de los tiempos necesarios para el desarrollo semanal de las actividades propuestas en el proyecto.
- Disponibilidad de recursos tecnológicos.
- Disponibilidad de menaje.
- Desarrollo de todo tipo de competencias en el desarrollo del proyecto.
- Accesos activos biológicos.

### EVIDENCIAS ESPERADAS:

- Representación artística o literaria y receta familiar copiada en el cuaderno de seguridad alimentaria.
- Desarrollo de las actividades de la fundamentación y ejercitación.
- Desarrollo de las actividades de aplicación.
- Instrumentos de valoración diligenciados.
- Informe práctica de receta.

**EVALUACIÓN:** Para la evaluación del proyecto, se propone aplicar los tipos de evaluación (autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación) por medio de la aplicación de dos instrumentos, que evalúan los indicadores establecidos en cada uno de los momentos del proyecto.

Para los grados 4° y 5°:

### INSTRUMENTO DE AUTO EVALUACIÓN – RECONOCIENDO MIS APRENDIZAJES.

#	Indicador	Valoración			
		Superior	Alto	Básico	Bajo
1	Desarrollé las actividades del momento (A Vivencia) con base a las instrucciones dadas.				
2	Dialogué y reflexioné con mi familia acerca de las recetas tradicionales de mi comunidad (Vivencia A).				
3	Realicé la lectura de la fundamentación y desarrollé las actividades de ejercitación, teniendo en cuenta los criterios básicos de lectura (entonación, puntuación y fluidez verbal), y las evidencias esperadas.				
4	Desarrollé la lectura y actividades propuestas en el momento de (Aplicación D).				

5	Desarrollé la guía siguiendo las instrucciones de manera adecuada (formas de trabajo).				
---	--	--	--	--	--

### INSTRUMENTO COEVALUACIÓN – MI FAMILIA ME VALORA

1. Solicito a uno de mis familiares que valore mis aprendizajes a en el siguiente cuadro.

#	Indicador	Valoración		
		Siempre	Casi siempre	Nunca
1	Aplica los conocimientos adquiridos.			
2	Desarrolla las actividades en el tiempo oportuno.			
3	Hace uso del portafolio de evidencias y/o el cuaderno de seguridad alimentaria para archivar la información del proyecto.			
4	Muestra interés por desarrollar las actividades de la guía.			

Para el desarrollo de las actividades propuestas, es importante que los estudiantes hayan visto las siguientes guías.

ÁREA	GRADO	NOMBRE Y NÚMERO UNIDAD	NOMBRE GUÍA
Seguridad Alimentaria	4°	Unidad 2. Nuestra seguridad y confort dependen del equilibrio en la alimentación.	Guía 2. Comida en familia con amor.
Ciencias Naturales	4°	Unidad 6. Elementos compuestos y mezclas.	Guía 16. Estudiemos otras propiedades de la materia.
Matemática	4°	Unidad 5. Usemos decimales.	Guía 10. Escribamos valores de medidas con decimales.
Matemática	4°	Unidad 6. Perímetros, áreas y volúmenes.	Guía 12. Estudiemos algo más sobre perímetros y áreas.

Matemática	5°	Unidad 5. Calculemos áreas y volúmenes.	Guía 13. Calculemos áreas y volúmenes.
Seguridad Alimentaria	5°	Unidad 2. Aprendiendo a preparar variedad de alimentos.	Guía 2. Preparemos alimentos que conserven nuestra tradición.
Seguridad Alimentaria	4° y 5°	Todas las Unidades	En la aplicación (D) de cada guía se fortalece la formulación del proyecto