

UNIVERSIDAD CATÓLICA SEDES SAPIENTIAE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y
HUMANIDADES



Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos
ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369 UGEL
Oxapampa, región Pasco, 2023

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN EDUCACIÓN BÁSICA BILINGÜE
INTERCULTURAL

AUTORA

Eva Yenela Ponce Ordoñez

ASESOR

Miguel Eduardo Martínez La Rosa

Atalaya, Perú

2024

METADATOS COMPLEMENTARIOS

Datos del autor

Nombres	
Apellidos	
Tipo de documento de identidad	
Número del documento de identidad	
Número de Orcid (opcional)	

Datos del asesor

Nombres	
Apellidos	
Tipo de documento de identidad	
Número del documento de identidad	
Número de Orcid (obligatorio)	

Datos del Jurado

Datos del presidente del jurado

Nombres	
Apellidos	
Tipo de documento de identidad	
Número del documento de identidad	

Datos del segundo miembro

Nombres	
Apellidos	
Tipo de documento de identidad	
Número del documento de identidad	

Datos del tercer miembro

Nombres	
Apellidos	
Tipo de documento de identidad	
Número del documento de identidad	

Datos de la obra

Materia	
Campo del conocimiento OCDE Consultar el listado:	
Idioma (Normal ISO 639-3)	
Tipo de trabajo de investigación	
País de publicación	
Recurso del cual forma parte (opcional)	
Nombre del grado	
Grado académico o título profesional	
Nombre del programa	
Código del programa Consultar el listado:	

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y HUMANIDADES

SUSTENTACIÓN DE TESIS

PROGRAMA DE ESTUDIOS: EDUCACIÓN BÁSICA BILINGÜE INTERCULTURAL

ACTA N° 127

Siendo las 04:00 p.m. del día 29 de agosto de 2024, la bachiller PONCE ORDOÑEZ, EVA YENELA, rindió la sustentación virtual de la Tesis titulada “Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023”, para optar el Título Profesional de Licenciado en Educación Básica Bilingüe Intercultural.

Habiendo concluido los pasos establecidos según el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Católica Sedes Sapientiae para la modalidad de Tesis, el Jurado Calificador a horas 05:00 p.m. le dio el calificativo de:

APROBADO CON DISTINCIÓN

Es todo cuanto se tiene que informar.


Miguel Eduardo Martínez La Rosa




Julio Cesar Gonzales Cotrina


Saul Escobar Rodríguez

Los Olivos, 29 de agosto de 2024

Anexo 2

CARTA DE CONFORMIDAD DEL ASESOR(A) DE LA TESIS CON INFORME DE EVALUACIÓN DEL SOFTWARE ANTIPLAGIO

Ciudad, Lima 28 de agosto de 2024

Señora,
MARIETTA ARELLANO CABO
Decana(e)
Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades

Reciba un cordial saludo.

Sirva el presente para informar que la tesis, bajo mi asesoría, con título: “Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023”, presentado por PONCE ORDOÑEZ, EVA YENELA (código de estudiante 2019101846 y DNI 61086243) para optar el título profesional/grado académico de Licenciado en Educación Básica Bilingüe Intercultural, ha sido revisado en su totalidad por mi persona y **CONSIDERO** que el mismo se encuentra **APTO** para ser sustentado ante el Jurado Evaluador.

Asimismo, para garantizar la originalidad del documento en mención, se le ha sometido a los mecanismos de control y procedimientos antiplagio previstos en la normativa interna de la Universidad, **cuyo resultado alcanzó un porcentaje de similitud de 8%** (poner el valor del porcentaje).* Por tanto, en mi condición de asesor(a), firmo la presente carta en señal de conformidad y adjunto el informe de similitud del Sistema Antiplagio Turnitin, como evidencia de lo informado.

Sin otro particular, me despido de usted. Atentamente,



Firma del Asesor (a)

DNI N°: 40697733

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-6998-0930>

Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades

* De conformidad con el artículo 8°, del Capítulo 3 del Reglamento de Control Antiplagio e Integridad Académica para trabajos para optar grados y títulos, aplicación del software antiplagio en la UCSS, se establece lo siguiente:

Artículo 8°. Criterios de evaluación de originalidad de los trabajos y aplicación de filtros

El porcentaje de similitud aceptado en el informe del software antiplagio para trabajos para optar grados académicos y títulos profesionales, será máximo de veinte por ciento (20%) de su contenido, siempre y cuando no implique copia o indicio de copia.

Índice de Contenido

Resumen	4
Abstract.....	5
Yakñeñhtach.....	6
Introducción.....	7
Capítulo I: Antecedentes del estudio.....	8
1.1 Título del Tema:	8
1.2 Planteamiento del problema:	8
1.3 Objetivos.....	9
1.4 Metodología.....	9
1.5 Justificación.....	12
1.6 Definiciones.....	14
1.7 Alcances y Limitaciones.....	15
Capítulo II: Marco Teórico.....	16
2.1 Conceptualización de los tópicos/categorías claves	16
2.2 Importancia de los tópicos/categorías clave	21
2.3 Análisis comparativo	21
2.4 Análisis crítico.....	23
Capítulo III: Marco Referencial	25
3.1 Reseña histórica.....	25
3.2 Filosofía organizacional	26
3.3 Diseño organizacional	27
3.4 Productos y/o servicios.....	28
3.5. Diagnóstico organizacional	29
Capítulo IV: Resultados	31
Capítulo V:	37
Sugerencias y conclusiones	37
5.1 Sugerencias.....	37
5.2 conclusiones	37
Bibliografía.....	39
Anexos.....	43

Índice de Tablas

Tabla 1 Análisis comparativo	21
---	----

Índice de Figuras

Figura 1 Tipos de técnicas.....	11
Figura 2 Organigrama de la Institución Educativa	28
Figura 3 Diagnostico FODA	30
Figura 4 Pregunta ¿Qué son los alimentos?.....	32
Figura 5 Pregunta ¿Qué son los alimentos ancestrales Yanesha?	33
Figura 6 Pregunta ¿Qué tipo de alimentos ancestrales Yanesha conoces?.....	34
Figura 7 Pregunta ¿Cómo utilizas o utilizan los alimentos ancestrales Yanesha?	35
Figura 8 Pregunta ¿Por qué es importante consumir los alimentos ancestrales Yanesha?	36

Resumen

Este plan de mejora ayuda a fortalecer la importancia de la cultura Yanesha. Se rescata los valores culturales y el conocimiento sobre los alimentos ancestrales de nuestra cultura desde tiempos milenarios. Se trabajó en la parte metodológica con el enfoque cualitativo de nivel descriptivo y diseño etnográfico. La población y muestra contó con 8 estudiantes de la Institución Educativa N° 34369 del cuarto grado del nivel primario. Además, como técnica se utilizó la observación y la entrevista fuentes que permiten al investigador recopilar información de manera rigurosa. Con ayuda de la docente quien es la encargada de brindar la enseñanza a los estudiantes se constató que el plan de mejora elaboró una propuesta que sirve como fuente de acceso para rescatar los conocimientos sobre la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha que han quedado en el olvido a causa de diversos factores sociales que están presentes en la comunidad de Centro Castilla.

Palabras claves: pueblo yanesha, alimentos ancestrales, textos informativos, textos descriptivos, textos instructivos.

Abstract

This improvement plan helped to strengthen the importance of the Yanesha culture by rescuing the cultural values and knowledge about the ancestral Yanesha foods, these elements that identify the culture have been acquired by the people through the experience lived in the course of millennial times. Also, in the methodological part, we worked with the qualitative approach that allows us to know the qualities of a certain space, it is also descriptive in scope since it allows us to describe the actions that are carried out, the ethnographic design accesses to know in depth the reality that a context has, in the population and sample there were 8 students of the Educational Institution N° 34369 of the fourth grade of the primary level. On the other hand, observation and interview sources were used as a technique, which allows the researcher to collect information in a rigorous way. Therefore, it was found that the improvement plan developed a proposal that serves as a source of access to rescue knowledge about the use of Yanesha ancestral foods with the help of the teacher who is in charge of providing education to students who have been forgotten for many times due to various social factors that are present in the community of Centro Castilla.

Keywords: Yanesha people, ancestral foods, informative texts, descriptive texts, instructional texts.

Yakñeñhtach

Añe thorreñets kothayeñets akowentatareth yenpan och apoktan pasherbeña korrayeñet yanesha awerr pokowenar yexheñets ñamha eñotyeñets ñeñth rreñets pahrroyare yanesha, añexhno ñeñth apoxhtarene yokrreña añ anmarethtayeret panamenare yamotsesha allona korrayeset panamenare char. Athokma, all otenet yexhatareth o´ yehtarwasa xhoyotatyeyñets yexhattetyareth ñeñth yeyenpoene och yechmet panamenare phayeñets akrratareth, allona yeyenpoene orrettatyeyñets otahtareth tharromar yenpahtenan och yent ñeñth phayenet, poktahteñets akwayesatareth añenan och chemetatyey xexheñet papoktar opononeth all yehtarwasen, all poeyxhañare ñamha poyocharetyes yeñot posok akellkañare ñeñth eñoteñtsopawo N° 34369 atapoeñets patatso primario. Athokma, poyellahtahtañ ñeñth yenemyes añ kowayeñets ñamha aphthotyeyñet eñoreñets ñeñth yenpoene eñan shontayes eñohteñets apoktareth. Athokmare, poeyenpoeñoth ayxhatañnesha ñeñth ahpoene yexhateñets akellkaññesha apoktahtet aneñets kowenoneth phayes pahtherr kotheñets ñeñth sherben alloch yehsherbhaterr eñotyeñets all sherben panamenare yehrreñets awahthothare yanesha ñeñth yehpoeswerr shonte char ayenpahtareth panamenare aphareth korreñets ñeñth eñalletyetsa anetso centro castilla.

Ñoñets ñeñthcha yeñot: anets yanesha, narmetsoxhno awa´thotheñ, akellkareth amethañ, akellkareth eñotorrtahteñets, akellkareth amñareth.

Introducción

El presente trabajo de investigación, plan de mejora es producto de las experiencias en las prácticas profesionales. El objetivo es elaborar una propuesta sobre el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N° 34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023. Con esta investigación se rescatará del olvido dichos alimentos, por causa del mal uso de las tierras por personas foráneas y la marginación del entorno social, que hizo que se avergüencen de cultivar y consumir sus propios alimentos.

El plan de mejora desarrolló un diagnóstico a partir de los instrumentos de evaluación de las sesiones de clases para identificar el conocimiento de los alimentos ancestrales. Asimismo, diseñar la propuesta de mejora desde el proyecto de aprendizaje utilizando textos informativos, descriptivos e instructivos, esto fue a través de las sesiones de aprendizajes desarrolladas en clases con actividades contextualizadas de acuerdo a la realidad de los estudiantes.

Se trabajó en parejas para las exposiciones, lecturas y en grupos para la elaboración de comidas y bebidas ancestrales que los motivo a cuidar y fomentar con orgullo lo valioso de su cultura ancestral. También, vivenciaron sus experiencias de aprendizaje en las exposiciones grupales compartiendo sus aprendizajes con su entorno familiar. Para poder consolidar el trabajo se evalúa la propuesta de mejora realizada mediante el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación utilizados a lo largo del desarrollo de la práctica profesional. Esto, permite que se despierte en los estudiantes el interés por conocer porque los alimentos son importantes en su vida y que deben hacer para no perder estos conocimientos ancestrales. Por último, se utilizará textos informativos para mejorar los hábitos alimenticios de los padres y estudiantes con la finalidad de vivir sanamente y tener un buen desarrollo cognitivo.

Capítulo I: Antecedentes del estudio

1.1 Título del Tema:

Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

1.2 Planteamiento del Problema:

El Perú es un país pluricultural y multilingüe que alberga diversas culturas indígenas de la costa, sierra y selva. Cada una de ellas conservan su: agricultura, gastronomía, danzas, cantos y rituales. Sin embargo, en las Instituciones Educativas no están poniendo en práctica estas actividades culturales. Por ello, la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) surge como una solución para el desarrollo de las culturas de los pueblos originarios.

Al mismo tiempo, se abordará aspectos de la cultura Yanesha de la Institución Educativa N° 34369, el cual se encuentra ubicado en la comunidad nativa Centro Castilla. En este lugar existe la problemática del desinterés y el poco consumo de los alimentos vegetativos ancestrales como son: yuca, dale dale, pituca, camote y sachapapa.

La cultura andina trajo consigo sus alimentos y la comunidad tomó algunos de ellos como propios. Además, la presencia de proyectos de agricultura foráneos hizo que padres, sabios y niños cultiven alimentos que no pertenecen a su cultura.

Por esta razón, se presenta la propuesta de mejora debido, a que, si estos problemas persisten, la comunidad perdería una valiosa parte de su cultura ancestral. Y los estudiantes optarían por consumir y conocer los alimentos de otras culturas dejando en el olvido los propios.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Elaborar una propuesta de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Desarrollar un diagnóstico a partir de los instrumentos de evaluación utilizados en la práctica profesional a fin de identificar el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.
- Diseñar la propuesta de mejora desde el proyecto de aprendizaje utilizando textos informativos, descriptivos e instructivos, sistematizados por parejas según el orden alfabético de los estudiantes para mejorar el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.
- Evaluar la propuesta de mejora realizada mediante el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación utilizados a lo largo del desarrollo de la práctica profesional para mejorar el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

1.4 Metodología

1.4.1. Tipo de estudio

Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) manifiestan que el enfoque cualitativo está basado en la recopilación de información sobre la problemática que viene aconteciendo en dicho lugar. Asimismo, Herrera (2018) expresa que la investigación de tipo cualitativo permite recoger

datos de personas con conocimientos, sentimientos y emociones también de lugares que tienen falencias, misterios, encantos o necesidades con el propósito de encontrar una respuesta sin la necesidad de transformar su realidad.

En el trabajo de investigación se utilizó el enfoque cualitativo porque estudia específicamente los hechos que se hallaron en la práctica profesional de la Institución Educativa N°34369 de Centro Castilla. Lo que permitió el recojo de información con ayuda de cada estudiante que tiene consigo conocimientos adquiridos a través de las experiencias.

1.4.2. Tipo de investigación

Ñaupas et al. (2018) afirman que existen dos tipos de investigación: investigación básica, pura o fundamental e investigación aplicada. Así mismo, la investigación básica cuenta con cuatro niveles: exploratoria, descriptiva, explicativa y predictiva.

Arias y Covinos (2021) deducen que, en base al tipo de estudio básica, el nivel descriptivo permite recopilar informaciones de las particularidades que tiene o hace el individuo inclusive el lugar, de acuerdo, a las distintas situaciones en la que se encuentran.

Por ende, la presente investigación es de tipo básico y de nivel descriptivo porque permite analizar y recoger información de los problemas que tiene un lugar para obtener interpretaciones con claridad. Lo que permitió al investigador recoger información del conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales a partir de la práctica profesional promovidas en los ciclos VIII y X del programa de Educación Básica Bilingüe Intercultural (EBBI).

1.4.3. Diseño de la investigación

Diseño etnográfico, porque ayudó a analizar y entender las actividades culturales que realizan diariamente los estudiantes y pobladores de la comunidad Centro Castilla, con el fin de conocer los problemas que provocaron la pérdida y el poco consumo de los alimentos ancestrales Yanasha. Bernal (2016) menciona que el diseño etnográfico ha logrado posesionarse en el ámbito

académico de las ciencias sociales por su flexibilidad al responder a la problemática encontrada en la sociedad.

Dentro de este orden de ideas, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) mencionan que el diseño etnográfico estudia paso a paso las acciones diarias que realizan los miembros de un lugar, ya sea de manera personal o grupal, por ello, las actividades que realizan las personas es clave de grandes significados culturales.

1.4.4. Técnicas e instrumentos para considerar

Arias (2020) argumenta que la técnica es un medio para obtener las respuestas, mientras los instrumentos son las herramientas que ayuda a la técnica a lograr el objetivo. Por otro lado, existe siete tipos de técnicas, como se muestra a continuación:

Figura 1

Tipos de técnicas

Tipos de técnicas
1. Encuesta
2. Test
3. Análisis de documentos y contenido
4. Observación
5. Entrevista
6. Conexión técnica-instrumento
7. Elaboración de un cuestionario de recolección de datos.

Cabe resaltar, que en la investigación se empleará solo **dos técnicas**: la primera será **la observación**, la cual consiste en identificar las características, acciones o comportamientos que tiene una persona. Esta técnica, utilizará el instrumento de lista de cotejo.

La segunda técnica es **la entrevista**. Arévalo et al. (2020) mencionan que la entrevista es una fuente vital en la investigación cualitativa porque permite realizar el recojo de información útil

que emite el entrevistado, ante ello, esta investigación utiliza la técnica de entrevista porque interactuar e intercambiar ideas entre dos o más personas se obtiene información fiable que la investigación requiere. Por ello, se utilizará el instrumento de guía de entrevista tal como lo manifiestan Ñaupas et al. (2018). Esta guía es un instrumento que esta apta con sus respectivas preguntas para llegar a ser ejecutados, sin la necesidad de estar impresa.

1.4.5. Población y muestra

Bernal (2016) sostiene que la población es la totalidad de individuos que tiene una comunidad. Sin población no se puede obtener ninguna información deseada. La población es el conjunto de personas que habitan en una definida zona. Se tomará como población a la comunidad educativa de la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco.

Por otro lado, como lo expresan Ñaupas et al. (2018) deducen que la muestra es la evidencia que se obtiene de una porción de los moradores que cuentan con peculiaridades necesarias para llevar a cabo la investigación y alcanzar los resultados deseados que busca el estudio investigativo para lograr el objetivo. La muestra es como una pequeña fracción extraída del conjunto entero de personas y sirve como prueba de la veracidad de los hechos que se realizó.

Ante esto, La población y la muestra serán representados por la totalidad de estudiantes del 4 grado del nivel primaria de la Institución Educativa N° 34369, de Centro Castilla UGEL Oxapampa, Región Pasco. Son 8 estudiantes, 5 mujeres y 3 varones.

1.5 Justificación

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo presentar una propuesta de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha, debido a que los estudiantes de la comunidad nativa Centro Castilla, no conocen y no utilizan los alimentos ancestrales, debido a la influencia y al rose social de otras culturas. Por ende, esta investigación pretende dar a conocer cómo los estudiantes utilizan los alimentos en su vida cotidiana, al mismo

tiempo, rescatar el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha los cuales desaparecen en la actualidad. Finalmente, para mayor detalle se presenta la justificación teórica, metodológica y práctica.

1.5.1 Justificación teórica.

En el ámbito investigativo se ha encontrado trabajos como libros, revistas, artículos, folletos y tesis nacionales e internacionales que se asemejan al tema planteado, sin embargo, no están acorde con la realidad de nuestro pueblo. Esta servirá para futuras investigaciones y el mundo científico con información contextualizada de la cultura Yanesha.

1.5.2 Justificación metodológica.

Se ha considerado el tipo de estudio cualitativo porque se trabajó con un grupo de estudiantes y personas que tienen conocimientos ancestrales. A través de ello, se observó y entrevistó para recoger información de acuerdo al tema de estudio, a partir de la realidad encontrada en la práctica profesional. Por ende, la propuesta de mejora realiza la aplicación de diversas estrategias y métodos como: conocer la importancia de los alimentos ancestrales Yanesha, conocer sus características y preparar comidas y bebidas con ellos. Los textos informativos, descriptivos e instructivos ayudaron a adquirir información real para lograr el objetivo planteado.

1.5.3 Justificación práctica.

Se recogió información utilizando las técnicas de observación y entrevista para resolver el problema encontrado en la Institución Educativa y comunidad. Para ello, se realizó como estrategia sesiones de aprendizajes con temas sobre los alimentos ancestrales Yanesha. Se utilizaron textos informativos, descriptivos e instructivos. Asimismo, se aplicó entrevistas a los estudiantes, los docentes, padres de familia y sabios teniendo en cuenta la disponibilidad de su tiempo. Por último, se convertirá a los educadores en orientadores y facilitadores del aprendizaje del educando para afrontar y resolver problemas que se presentan en su pueblo lleno de riqueza cultural.

1.6 Definiciones

a) Pueblo yanesha

Lopez (2017) expresa que son grupos de personas originarias de la selva del territorio peruano. Su identidad cultural permite mostrar sus costumbres y tener una buena conexión con la naturaleza que les rodea. Además, es perteneciente a la familia lingüística Arawak, pero se distingue por su diferencia al hablar.

b) Identidad cultural

Fernández, L. y Fernández, I. (2012) definen que es una motivación dinámica. Cada persona perteneciente a un pueblo o comunidad cultural manifiesta y defiende con orgullo sus raíces ancestrales.

c) Alimentos ancestrales

Son provisiones que fueron utilizados y traídos por los abuelos que contribuyen gran variedad de nutrientes para nuestra salud.

d) Educación intercultural bilingüe

Viveros y Moreno (2014) refieren que es el acceso de desarrollo que reconoce, incluye y promueve una educación de calidad que considera la cultura y lengua materna de los estudiantes.

e) Conocimiento

Flores (2005) señala que es una capacidad que tiene y lo poseen los seres humanos en su mente a través de la observación, acción y experiencia para resolver diversos conflictos.

f) Textos informativos

Son contenidos de palabras, imágenes o ambas, que tienen como propósito comunicar a los lectores u oyentes sobre un hecho del tiempo pasado o presente.

g) Textos descriptivos

Son aquellas descripciones que se transmiten de forma oral o escrita detallando las

características, cualidades, etc., de algo o alguien.

h) Textos instructivos

Textos que se ocupan de instruir paso a paso la elaboración, preparación o ejecución de alguna actividad de manera correcta y organizada.

i) Entorno social

Terán et al. (2015) refieren que es el vínculo cultural de los individuos que viven en un determinado lugar y desarrollan modos de vida que apoyan al objetivo común.

j) Práctica profesional

Peña et al. (2016) señalan que es la aplicación de conocimientos obtenidas en la teoría al campo de la experiencia, que permite desarrollar nuevas destrezas garantizando un equilibrio entre ambos.

1.7 Alcances y Limitaciones

La presente investigación es de estudio cualitativo, la cual permite observar la realidad sin necesidad de interponerse ni transformarla. Su tipo de investigación es básico y de nivel descriptivo, porque abarca la realidad del ámbito educativo propia de la Institución Educativa N°34369. Con diseño etnográfico, porque se basa en rescatar aquello que se dejó en el olvido con el paso del tiempo. Por otro lado, la mayor limitación de la investigación en el aspecto local educativo fue la poca cantidad de estudiantes, 8 estudiantes del cuarto grado de la institución educativa N° 34369.

Capítulo II: Marco teórico

Se presenta este plan de mejora para un mejor conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha. Y a la poca importancia por parte de los estudiantes y el desinterés de los padres de familia.

Asimismo, se requiere de docentes comprometidos con la cultura y el bienestar de sus estudiantes para seguir transmitiendo esta información a las nuevas generaciones.

2.1 Conceptualización de los tópicos/categorías claves

Cultura Yanasha

El ministerio de cultura (2014) manifiesta que la cultura yanasha es la relación del profundo vínculo entre el idioma, territorio, naturaleza y vida espiritual que forman parte de su identidad, compartiendo diversos conocimientos y costumbres ancestrales que adquirieron los antepasados a lo largo de su recorrido milenario.

Lopez (2017) expresa que es una fuente de identidad de los yanasha que permiten transmitir ante los demás, sus conocimientos ancestrales, su forma de vivir, sus costumbres, tradiciones, mitos, cosmovisión, etc.

El pueblo originario Yanasha

a) Idioma

Lopez (2017) explica que este pueblo originario era llamado amuesha. Hoy en día, es conocido como Yanasha y el vocablo se divide en dos partes: “ya” significa nosotros y “nesha” significa la gente. El significado es “nosotros la gente”, además este pueblo pertenece a la familia lingüística Arawak y trajo consigo muchas de sus costumbres, tradiciones, artesanías, cosmovisión, mitos y deidades.

b) Territorio del pueblo originario Yanasha

Según Fernández (2016), el pueblo originario Yanasha vivía y mantenía un vínculo cultural

con los pueblos originarios andinos pero debido a la violencia terrorista ellos tuvieron que migrar a otros lugares. Finalmente se ubican en los departamentos de Pasco, Huánuco y Junín llevando consigo sus prácticas culturales ancestrales. Por otro lado, la I.E N° 34369, está ubicado en la comunidad de Centro Castilla, distrito de Palcazu, provincia de Oxapampa, departamento de Pasco.

c) Cosmovisión del pueblo originario Yanesha

Según el Ministerio de Cultura (2014), la comisión Yanesha implica una vinculación con los distintos seres espirituales y dioses, además, este tiene una cosmovisión más extensa. Existen 5 mundos o tierras y son las siguientes: Primero, la tierra del sufrimiento (concheñtso) lugar donde están las almas de las personas que no tuvieron una vida digna. Segundo, la tierra habitada por los seres humanos o las personas que morirán, (Añe pastro). Tercero, la tierra de las divinidades (Yomporesho), tierra donde están los dioses más poderosos. Cuarto, tierra llamada nuestros padres, espacio en la que no existe las tinieblas solo la luz. Y, por último, el mundo denominado Sanrronesho, lugar de las almas Yanesha que fueron asesinados y hogar del mal (Yompor Rret).

Lopez (2017) explica que la cosmovisión Yanesha se divide en tres espacios o mundos donde habitan diferentes seres. El primero, el mundo de arriba tiene tres niveles: a) en el cielo habitan los dioses abuelos, espíritus de la creación y destrucción, b) en la tierra están las sombras de los asesinados o los que murieron por las luchas (sanrronesha´), c) en la tierra de los inmortales están el primer sol y las divinidades, son dioses muy poderosos y protectores que cumplen diversas funciones, fueron creado por el máximo dios Ya´to Yos. El segundo, la tierra donde habitamos en la actualidad, tiene dos niveles: a) el invisible, habitan dioses menos poderosos, pero son inmortales (mellañotheñ), b) la tierra donde las personas fallecen (arromñathenesha´) en este nivel están todos los Yanesha, la flora y fauna. Por último, el mundo de abajo, está la tierra del sufrimiento (koñcheñtso), habitan las almas de las personas que

en vida no tuvieron un camino y los espíritus malignos creados por los dioses del mal (Llosoper y Oneñrth) y maldecidos por Ya'to Yos.

d) El arte ancestral del pueblo originario Yanesha

Lopez (2021) manifiesta que los Yanesha desarrollaban diversas actividades culturales como la elaboración de su vestimenta, danzas, cantos y artesanías, para agradecer a sus dioses por los conocimientos que le daban, también, para mantener una armonía con la naturaleza.

Vestimenta: La cushma es la vestimenta principal de los Yanesha, la cual lleva distintos diseños dibujados en varones de forma vertical y en mujeres en horizontal y les cubre desde los hombros hasta los pies. Son elaborados por las mujeres a base de hilo de algodón, lana o tela tocuyo. Además, los varones se llevan consigo una corona de carrizo, pulseras, collares, morrales y bandas de semillas y plumas. Las mujeres llevan adornos de semillas en la parte de los hombros de la cushma, banda de bombonaje o semillas con plumas, collares y pulseras. Estas túnicas adornadas son usadas principalmente en las fiestas ancestrales. La cushma sin adorno se usa para el uso diario o para el trabajo.

Danza: Las más destacadas son: danza con tambor o tamboreo (konareñets), es una danza masculina y la danza en ronda (sherareñets) es una danza femenina, ambas danzas son realizadas para venerar a los dioses, agradecer, celebrar alguna victoria o inicio de una nueva etapa.

Canto: Muchos de los cantos están relacionadas con las historias ancestrales, los abuelos narraban historias para luego entonar un canto. Estos tienen relación con las danzas ya que eran entonados en forma de agradecimiento.

Artesanías: Actividad que realizan varones y mujeres conocedores y expertos ya sea de forma individual o grupal. Realizan coronas, bandas, pulseras, collares, cushma, flechas, tambores esteras, escobas entre otros.

e) Medicina ancestral

Yalta et al (2020) expresan que existen variedades de plantas medicinales como: achmosa's, atatcapar, gacha'teñtsopar, huallapnarren, mampan posorrpan, seseronapan, etc., cada una de ellas cumple diversas funciones en la salud de los Yanasha. Además, muchos de ellos sirven como alimento.

El ministerio de cultura (2014) explica que existen personas que realizan las curaciones de enfermedades mediante el uso de hierbas o plantas medicinales. Estas fueron provocadas, ya sea, por brujería (tsamneñets), males de aires o almas malignas (atsnañets). Los apartañ son Yanasha expertos en plantas curativas que extraen de las hojas, cortezas o hierbas. Por último, está el tabaquero (pa'ller) quien es conocido por tener una gran diferencia antes los demás, ellos nacen con ese don de curar a través de la medicina ancestral, siguen los caminos del conocimiento de los dioses, lo cual se revela a través de la toma del jugo de la planta del tabaco.

f) Actividad económica

Según Lopez (2021), su economía se basa principalmente en la siembra de plantas alimenticias y medicinales, caza de animales y aves, pesca de peces grandes o pequeños, artesanía y turismo.

Alimentos

Moreno (2021) sostiene que los alimentos son un conjunto de provisiones o sustancias nutritiva de origen animal o vegetal que lo consume cualquier ser vivo, con el fin de mantener un buen funcionamiento del organismo. También, Ríos (2013) deduce que los alimentos son las acciones que realizan los seres vivos de comer y beber en cualquier momento y lugar del día como parte de su sustento para poder vivir.

Alimentos ancestrales

Los pueblos originarios nacionales e internacionales tienen consigo muchas costumbres y saberes ancestrales, los que van transmitiendo a sus descendientes con el fin de mantener viva su

cultura. Por ello, autores definen lo siguiente:

Morquecho y Quezada (2017) refieren que los alimentos ancestrales son los frutos que provienen de las plantas que contribuyen a la salud. Los diversos pueblos originarios los cultivaron desde tiempos antiguos obteniendo una buena relación entre el hombre y la naturaleza.

De otro modo, Potosí (2015) manifiesta que son aquellas provisiones que están conectados con la historia de una cultura milenaria que vino trayendo consigo sus saberes y prácticas productivas para poder sustentarse en el día a día incluso compartir con la finalidad de no dejarlo en el olvido.

Por último, Matute et al. (2018) afirman que los alimentos ancestrales son una agrupación de diferentes productos alimenticios, es así que los diversos pueblos originarios lo consideran como sagrados debido a que les permite vivir sanamente, asimismo, por ser parte de sus medicinas que alivian y curan enfermedades.

Alimentos ancestrales Yanesha

En relación a la conceptualización expuesta, dos conocedores de la cultura explican lo siguiente: López (comunicación personal, 02 de julio, 2022) expresa que los alimentos ancestrales Yanesha son provisiones que siempre han estado a lo largo de la historia de los antepasados, es así, que cada alimento es sagrado por tener su propia historia dentro de la comunidad nativa, además, cuidan y ayudan a los comuneros a tener una mejor calidad de vida alimentaria ya que no contienen productos químicos que dañan la salud.

Por su parte, Bautista (comunicación personal, 17 de noviembre, 2023) manifiesta que los alimentos ancestrales Yanesha son productos de las actividades como: a) la pesca con lanzas, hierbas, anzuelo, tapados de quebradas, etc., b) la caza de animales o aves con flechas, trampas, escopetas, etc., c) recolección de frutos silvestres que caen de los árboles, d) siembra de yuca, camote, dale dale, pituca, sachapapa, etc. Estos han servido a los antepasados como parte de su

supervivencia. Por otro lado, algunos alimentos son considerados como medicina por contener sustancias curativas es así que cualquier alimento es considerado como sagrado para cualquier actividad que realizaba.

2.2 Importancia de los tópicos/categorías clave

Las variables presentadas en la conceptualización de los tópicos son muy importantes porque nos permiten tener los conceptos claros para lograr desarrollar la propuesta de mejora del conocimiento sobre el uso de los alimentos ancestrales Yaneshsa en la Institución Educativa N° 34369.

2.3 Análisis comparativo

Tabla 1

Análisis comparativo

Tópico	Autor	Definición	Comentario
Cultura Yaneshsa	Ministerio de cultura (2014)	Es la relación del profundo vínculo entre el idioma, territorio, la naturaleza y la vida espiritual que forman parte de su identidad, compartiendo diversos conocimientos y costumbres ancestrales que adquirieron los antepasados a lo largo de su recorrido milenario.	El autor explica que la cultura Yaneshsa es un conjunto de conocimientos que están vinculados con todo lo que les rodea demostrando que su identidad está llena de riquezas milenarias que les brindaron sus ancestros como herencia de vida cultural.
	Lopez (2017)	Es una fuente de identidad de los yanesha que permiten transmitir ante los demás, sus conocimientos ancestrales, su forma de vivir, sus costumbres, tradiciones, mitos, cosmovisión, etc.	La palabra cultura para el pueblo yanesha es un conjunto de conocimientos y diversas actividades que realizan los pobladores desde tiempos atrás, a través de la cultura se transmite a las personas lo valioso que es ser parte de una cultura.
Alimentos	Moreno (2021)	Son un conjunto de provisiones o sustancia nutritiva de origen animal o vegetal que lo consume cualquier ser vivo ya que	El autor manifiesta que los alimentos son el cúmulo de suministros que tienen elementos que contribuyen al

Tópico	Autor	Definición	Comentario
		cumplen un rol muy fundamental en la vida, con el fin de mantener un buen funcionamiento del organismo.	bienestar del cuerpo desarrollándose de manera física y cognitiva para enfrentarse a cualquier problema que existe en cualquier ámbito.
	Ríos (2013)	Los alimentos son las acciones que realizan los seres vivos de comer y beber en cualquier momento y lugar del día como parte de su sustento para poder vivir.	El autor define que los alimentos es el vocablo de una acción diaria que realizan todos los seres vivos para alimentarse y sobrevivir en este mundo.
Alimentos ancestrales	Morquecho y Quezada (2017)	Son los frutos que proviene de las plantas vegetales que contribuye en la salud, es así, que los diversos pueblos originarios cultivaron desde tiempos antiguos obteniendo una buena relación entre el hombre y la naturaleza	Este autor manifiesta que la mayor parte de los alimentos ancestrales son provenientes de las plantas que están presentes en todo lugar y son cultivadas por los pueblos originarios ya que favorece en su alimentación.
	Potosi (2015)	Son aquellas provisiones que están conectado con la historia de una cultura milenaria que vino trayendo consigo sus saberes y prácticas productivas para poder sustentarse en el día a día incluso compartir con la finalidad de no dejarlo en el olvido.	Este autor manifiesta que los alimentos ancestrales son productos de consumo que están relacionados con la historia de cualquier cultura que busca conocer la forma de producción para el sustento de su vida y no perder beneficios que brindan los alimentos ancestrales.
	Matute et al. (2018)	Son una agrupación de diferentes productos alimenticios, es así que los diversos pueblos originarios lo consideran como sagrados debido a que les permite vivir sanamente, asimismo, por ser parte de su medicina que alivia y cura enfermedades.	Los autores definen que los alimentos ancestrales es la agrupación de animales, plantas y minerales estable dentro en la naturaleza como riquezas para las culturas que lo protegen por ser significativos ya que son conocedores de los diversos usos que cumple los alimentos ancestrales.

Tópico	Autor	Definición	Comentario
Alimentos ancestrales Yanesha	J. López (comunicación personal, 02 de julio, 2022)	Son provisiones que siempre están ahí desde lo largo de la historia de los antepasados, es así, que cada alimento es sagrado por tener su propia historia dentro de la comunidad nativa, además, cuidan y ayudan a los comuneros a tener una mejor calidad de vida alimentaria ya que no contienen productos químicos que dañan la salud.	El autor afirma que los alimentos ancestrales Yanesha están presente desde la llegada de los comuneros Yanesha en cualquier espacio de la naturaleza, por ello, es acogida como fuente de vida para alimentarse y vivir sanamente.
	Y. Bautista (comunicación personal, 17 de noviembre,2023)	Son productos de las actividades como: a) la pesca con lanzas, hierbas, anzuelo, tapados de quebradas, etc., b) la caza de animales o aves con flechas, trampas, escopetas, etc., c) recolección de frutos silvestres que caen de los árboles, d) siembra de yuca, camote, dale dale, pituca, sachapapa, etc., estos alimentos acompañaron a lo largo de la historia de nuestros predecesores, a partir de ello, a los antepasados ha servido como parte de su supervivencia. Por otro lado, algunos alimentos son considerados como medicina por contener sustancias curativas es así que cualquier alimento es considerado como sagrado para cualquier actividad que realizaba.	Este autor precisa que los alimentos ancestrales Yanesha cortejaron los Yanesha desde su existencia como sustento alimentario y medicinal que beneficia al cuerpo en mantenernos estables para seguir viviendo y cuidando este tesoro ancestral.

2.4 Análisis crítico

En relación con este análisis, es muy importante el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales yanesha como forma de despertar el interés de amar y conocer parte de su identidad a través de enseñanzas estratégicas a los estudiantes. El Ministerio de cultura (2014) y Lopez (2017) tienen sus conceptos acordes de la realidad del pueblo Yanesha, por lo cual, como investigadora me ayudó en dar a conocer el significado de las palabras a los estudiantes.

Por último, Lopez (2022) y Bautista (2023), definen de la mejor manera los conceptos que se utilizó en el plan de mejora dado que son conocedores del pueblo, haciendo entender la importancia de conocer los alimentos ancestrales Yanasha, sin embargo, es recomendable que especifiquen que tipos de uso se les dieron años atrás y en que tuvo cambios con el transcurso de los años.

Por tal razón, se propone un plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha con la finalidad que a través de los tipos de textos en la enseñanza se pueda ir rescatando y poniendo en práctica para así no perder la riqueza cultural.

Capítulo III: Marco referencial

Según el Proyecto Educativo Institucional (2022) de la Institución Educativa N° 34369, antes de hablar de Institución Educativa, tendríamos que conocer la red educativa que conforma a las 7 instituciones educativas, la Red Educativa Rural (RER) N° 06 “PECHAP RANTO”:

- Institución Educativa N° 34577 Pampa Cocha
- Institución Educativa N° 34382 Tsopis
- Institución Educativa N° 34369 Centro Castilla
- Institución Educativa N° 34397 Centro Chispa
- Institución Educativa N° 34246 Centro Comparachimas
- Institución Educativa N° 34275 Centro Conaz
- Institución Educativa N° 34560 Centro Palma

Hoy en día, la coordinación lo tiene el Profesor MARIO A. SOTO QUINCHUYA y los docentes quienes conforman la RER.

3.1 Reseña histórica

La Institución Educativa N° 34369 está ubicado en la comunidad nativa Yanesha Centro Castilla, a orillas del río Omaíz y Comparachimas, en el distrito de Palcazú cercanos a la reserva Comunal Yanesha y a la reserva del Yanachaga Chemillen. Dicha Institución Educativa tuvo sus inicios en los años del 90 como no escolarizada, en la actualidad, cuenta con el código modular N°0542894 y código local N°406991, con la modalidad de educación básica regular (EBR), nivel primario, por ello. Fue registrado para su funcionamiento el 28 de febrero de 1980, como una institución educativa reconocida.

3.2 Filosofía organizacional

Se entiende que toda Institución tiene una misión y visión, el primero determina el motivo de expresar identidad de quienes somos y el segundo aspira hacia lo que queremos lograr en un periodo de largo o corto de tiempo, a continuación, la misión y visión de la Instrucción Educativa N° 34369.

3.2.1 Misión

Somos una Institución Educativa Bilingüe del nivel primario que brinda atención integral a niños y niñas de nuestras comunidades circundantes, principalmente de habla materna Yanasha y el castellano como segunda lengua, en todas las áreas disciplinares con identidad intercultural y ambiental. Por otro lado, somos los agentes educativos comprometidos con la educación de los estudiantes contribuyendo al desarrollo cultural con emprendimiento proactivo.

3.2.2 Visión

Deseamos para el año 2025 ser una Institución Educativa líder, humanista y competente que brinda educación de calidad, donde nuestros niños y niñas logran competencias intra, intercultural y ambiental, para enfrentar los retos de una sociedad globalizada, implementándonos con servicios de los adelantos tecnológicos, desarrollando capacidades integrales de los niños y niñas de nuestras comunidades, promoviendo la capacidad de comprensión lectora y resolución de problemas matemáticos con conocimientos Yanasha y disciplinares, que aplica investigaciones propias para la mejora continua de nuestra cultura y ambiente, contando con el compromiso de la comunidad educativa.

3.2.3 Valores priorizados

Desarrollamos una filosofía humanista que responde y respeta las características evolutivas de los estudiantes, basada en valores en distintos ámbitos inclusivos y en la pedagogía del amor. Por ello, con los estudiantes practicamos los valores de : respeto entre nosotros, respeto

a la naturaleza, obediencia, responsabilidad, honestidad, generosidad, amor, tolerancia, identidad cultural y otros valores más, con el personal practicamos los valores de: tolerancia, responsabilidad, respeto, disciplina, compromiso, honestidad, solidaridad integridad y otros.

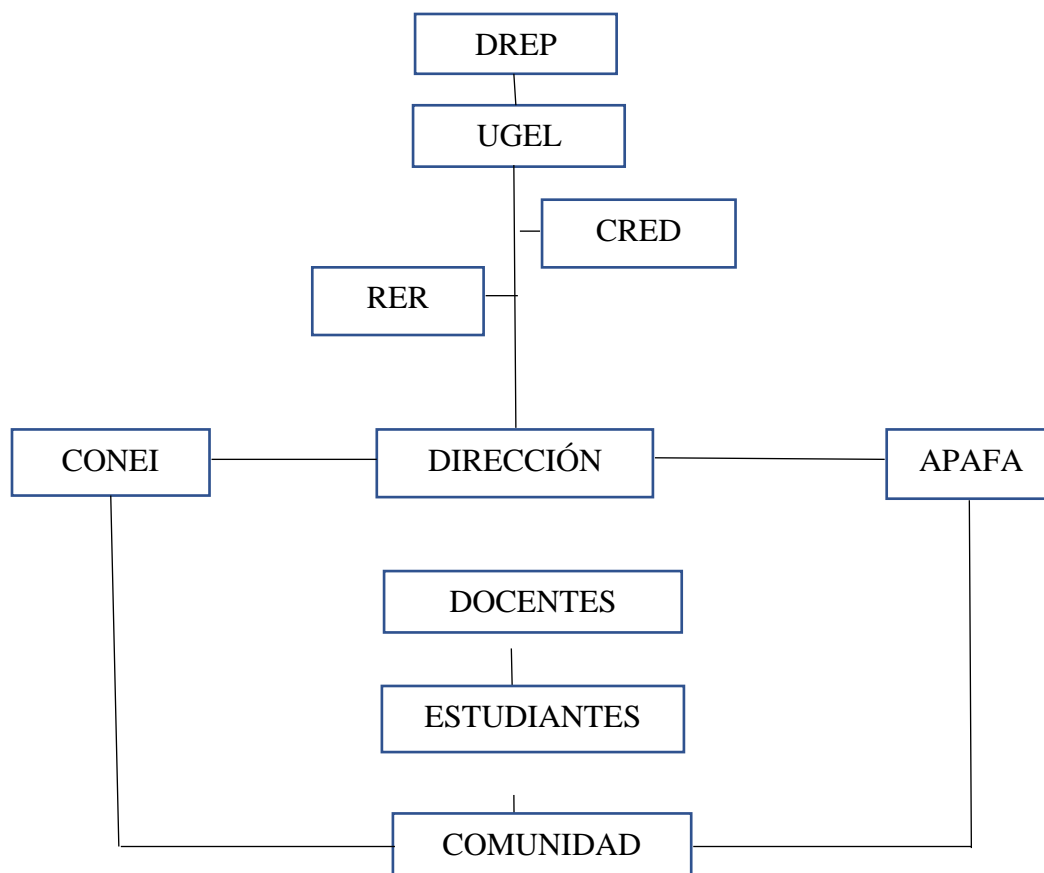
3.3 Diseño organizacional

La Institución Educativa N° 34369, cuenta con una organización desde la Dirección Regional de Educación Pasco (DREP) encargado de planificar, dirigir planes y programas educativos, al mismo tiempo, con la Unidad de Gestión Local de Oxapampa (UGEL). Se encarga de ejecutar planes y programas educativos. Asimismo, también, tenemos al control de crecimiento y desarrollo (CRED) es quien planifica, organiza y coordina con los directores sobre las actividades pedagógicas y administrativas, ante ello, la Red de Educación Rural (RER) cuenta con el coordinador Mario A. Soto Quinchuya quien es la máxima autoridad y representante legal. Así mismo, cada Institución Educativa cuenta con su director, por ello, en la Institución Educativa N°34369 Centro Castilla cuenta con el director Moisés Rivera Ortiz quien es el encargado de planificar, organizar, coordinar y evaluar el desarrollo de las actividades pedagógicas y administrativas. Por su parte, el docente de aula es el encargado de planificar y desarrollar las actividades pedagógicas con los estudiantes también, de enseñar los buenos valores a sus estudiantes promoviendo la identidad cultural. Por otro lado, la institución educativa cuenta con dos aliados muy importantes la primera es: el consejo educativo institucional (CONEI), quien se ocupa de realizar acciones de coordinación sobre los planes y actividades de la I.E., y el segundo es: la asociación de padres de familia (APAFA) cumple la función de gestionar, planificar, organizar, coordinar y apoyar las actividades de la I.E. De la misma forma, tenemos a los estudiantes quienes son la parte fundamental del ámbito educativo, tienen la función de cumplir con sus deberes escolares y demostrar sus valores adquiridos durante la formación. Por último, la

comunidad está siempre presente apoyando en las gestiones de implementación del Proyecto Educativo Institucional (PEI) y la Planificación anual de Trabajo (PAT).

Figura 2

Organigrama de la Institución Educativa



3.4 Productos y/o servicios

La Institución Educativa N° 34369 de Centro Castilla ofrece el servicio de educación básica regular a los estudiantes desde primero a sexto grado. Además, por las tardes los docentes brindan a los estudiantes talleres de danzas para mejorar su habilidad automotriz y talleres de reforzamientos de aprendizajes.

3.5. Diagnóstico organizacional

En el plan de mejora fue necesario utilizar un diagnóstico, a través, de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) que permite conocer la realidad que vive la institución educativa N°34369, por ello, explicamos los siguientes diagnósticos: en primer lugar, en las fortalezas contamos con constante acompañamiento y monitoreo por el director, docentes titulados y capacitados que pertenecen al pueblo originario para cumplir con los objetivos que se plantearon, también, un buen clima institucional entre docentes, padres de familia y estudiantes, por otro lado, el 14.0% de los estudiantes alcanzan el logro destacado en las áreas curriculares, el 96.74% de escolares concluyen satisfactoriamente el ciclo académico, por último, se cumplió con el 100% de la planificación propuestas en la calendarización de la escuela. En segundo lugar, en las oportunidades tenemos: becas a estudiantes que alcanzan un logro destacado, convenios con las identidades que apoyan a las comunidades y la dotación de materiales educativos por parte del ministerio de educación (MINEDU). En tercer lugar, en las debilidades tenemos: el 86% estudiantes se encuentran en proceso con capacidad de mejorar su aprendizaje en las áreas de matemática y comunicación, padres de familia con poco compromiso en la educación de sus hijos y poca importancia e interés por la práctica de la identidad cultural. Por último, en las amenazas tenemos: ausencia de los padres para ayudar con las tareas a sus hijos por motivos de trabajo, violencia doméstica, presencia de personas que incentivan a la aculturación, desastres naturales que dificultan el traslado de los estudiantes.

Figura 3*Diagnostico FODA*

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 14.0% de los estudiantes alcanzan el logro destacado. ▪ 96.74% de escolares concluyen satisfactoriamente el ciclo académico. ▪ Cumplimiento de las propuestas en la calendarización de la escuela. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 86% estudiantes se encuentran en proceso con capacidad de mejorar su aprendizaje. ▪ Padres de familia con poco compromiso en la educación de sus hijos. ▪ Poca importancia e interés por la práctica de la identidad cultural.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas a estudiantes ▪ Convenios con las identidades que ayudan en la educación. ▪ Dotación de materiales educativos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de los padres ▪ Violencia doméstica ▪ Aculturación ▪ Desastres naturales que dificultan el traslado de los estudiantes.

Capítulo IV: Resultados

El educador concluye que la propuesta de mejora ayuda a dar una solución en cuanto al uso ancestral de los alimentos Yanesha. Por lo cual, se utilizó una investigación cualitativa, además, el recojo de información fue por la experiencia en tiempo de la realización de la práctica profesional, toda información fue brindada por estudiantes, docentes, padres de familia y sabios que forman parte de la comunidad educativa de la I. E N° 34369 de la comunidad nativa Centro Castilla.

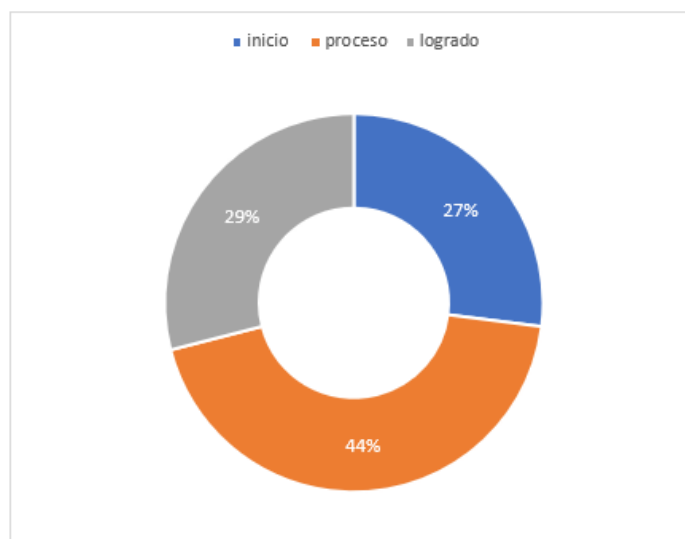
También, el educador diferencia que la elaboración del diagnóstico a partir de los instrumentos como la lista de cotejo y guía de entrevista, aplicadas en las sesiones de aprendizajes a los estudiantes de la institución para rescatar e identificar el uso ancestral de los alimentos Yanesha.

Además, el educador comprende que la planificación en el plan de mejora es una mejor manera para desarrollar el uso ancestral de los alimentos, asimismo, obtener un aprendizaje enriquecido culturalmente rescatando los conocimientos que brindan los ancestros con la finalidad de no perder su riqueza cultural.

Por último, el educador comprende que la evaluación del plan de mejora ayuda a constatar que lo aplicado se haya logrado, asimismo, revalorar las practicas ancestrales de los alimentos y mejorar su aprendizaje escolar y cultural de cada estudiante.

Figura 4

Pregunta: ¿Qué son los alimentos?

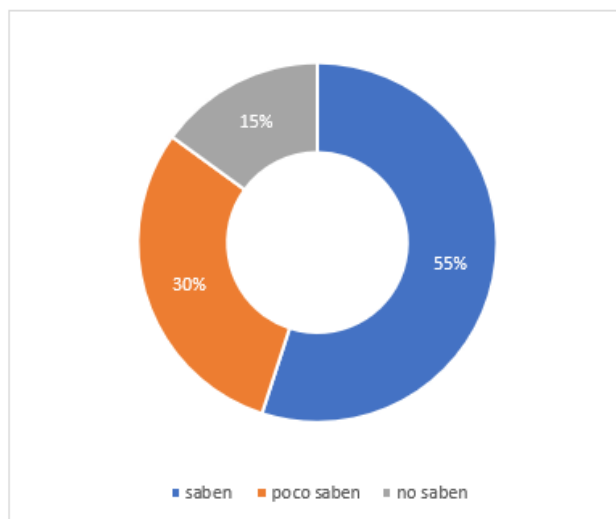


Nota: el presente grafico ha sido aplicado durante la práctica profesional específicamente en el mes de setiembre del año 2023.

Interpretación: El grafico muestra que el 27% de estudiantes no tienen idea de que son los alimentos, el 44% responden incoherentemente y conocen muy poco el significado de la pregunta mencionada y el 29% responden coherentemente y conocen el significado.

Figura 5

Pregunta: ¿Qué son los alimentos ancestrales Yanesha?

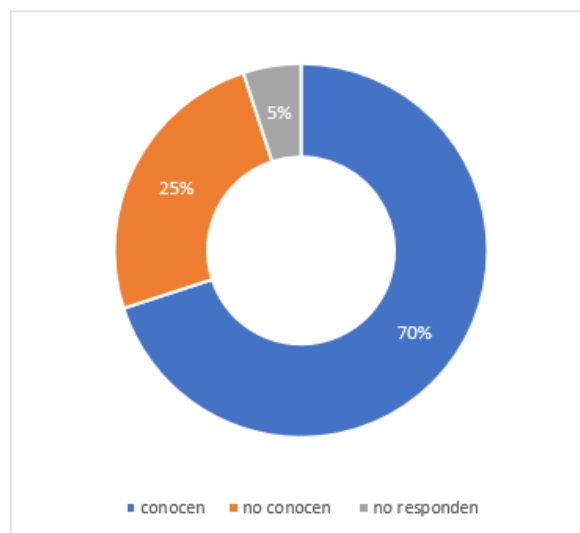


Nota: el presente grafico ha sido aplicado durante la práctica profesional específicamente en el mes de setiembre del año 2023

Interpretación: se observa que el 55% saben que son los alimentos ancestrales Yanesha, el 30% de estudiantes saben muy poco el significado de la pregunta y el 15% no saben el significado ya que no son del pueblo originario.

Figura 6

Pregunta: ¿Qué tipos de alimentos ancestrales yanesha conoces?

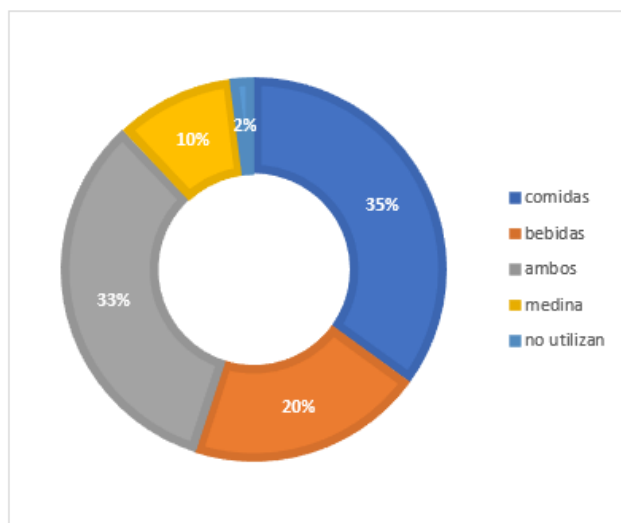


Nota: el presente gráfico ha sido aplicado durante la práctica profesional específicamente en el mes de setiembre del año 2023.

Interpretación: El 70% de estudiantes conocen los tipos de alimentos ancestral yanesha, 25% no conocen que tipos de alimentos yanesha existe y el 5% prefieren evadir la pregunta.

Figura 7

Pregunta: ¿Cómo utilizas o utilizan los alimentos ancestrales yanasha?

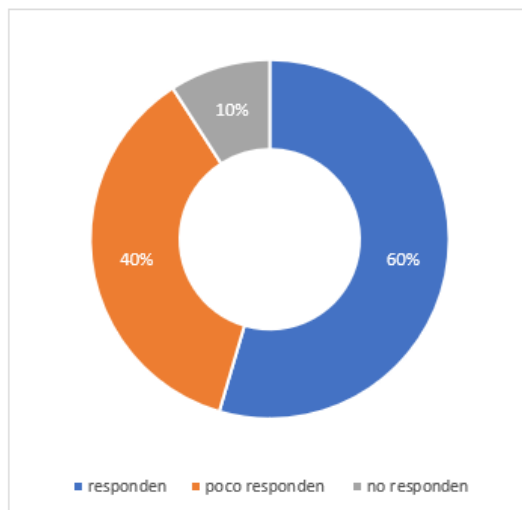


Nota: el presente grafico ha sido aplicado durante la práctica profesional específicamente en el mes de setiembre del año 2023.

Interpretación: se observa que el 35% de estudiantes utilizan los alimentos ancestrales Yanasha como comida, el 20% lo utiliza como bebidas, el 33% lo utilizan en comida y bebidas y el 2% no utilizan los alimentos ancestrales yanasha.

Figura 8

Pregunta ¿Por qué es importante consumir los alimentos ancestrales yanesha?



Nota: el presente grafico ha sido aplicado durante la práctica profesional específicamente en el mes de setiembre del año 2023

Interpretación: podemos ver que el 60% de estudiantes responden la importancia de consumir los alimentos ancestrales yanesha, el 40% no tienen clara la importancia de consumir los alimentos yanesha y el 10% prefieren no responder.

Capítulo V: Sugerencias y conclusiones

5.1 Sugerencias

De acuerdo al estudio realizado en la Institución Educativa N°34369, teniendo en cuenta el objetivo general y específicos, se sugiere lo siguiente:

Se sugiere a los docentes invitar a los sabios para que brinden a los estudiantes sus conocimientos o saberes de las diversas prácticas culturales, en especial, la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha. Asimismo, a la máxima autoridad de la UGEL, seguir contratando docentes que hablen la lengua materna y sean parte del pueblo yanasha con la finalidad de mantener vivo la cultura, a la vez, tener una educación de calidad no aculturada.

Se sugiere a los docentes estar en constante acompañamiento y utilizar diagnósticos para conocer la realidad de cada estudiante, también, ejecutar en las sesiones de aprendizajes temas que incentiven a los estudiantes conocer parte de su cultura y utilizar diversos instrumentos de evaluación para lograr obtener un mejor aprendizaje.

Se recomienda a los docentes y estudiantes difundir y transmitir los conocimientos sobre el uso de los alimentos ancestrales Yanasha recogidas con la guía de entrevista y en los tipos de textos del área de comunicación ejecutadas en las sesiones de aprendizaje, con la finalidad de conservar activo las enseñanzas de los ancestros de la cultura, evitando, el olvido de la riqueza cultural.

5.2 Conclusiones

En el plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha se ejecutó y utilizó instrumentos como propuestas para recoger incluso brindar información.

También, se logró desarrollar un diagnóstico a través de lista de cotejo utilizada en clases para el logro del propósito y la guía de entrevista una fuente de retroalimentación brindada por los estudiantes, docentes, padres de familia y sabios con el fin de identificar, revalorar y conocer el uso de los alimentos ancestrales Yanesha

Asimismo, se logró diseñar el plan de mejora partiendo de la aplicación de los textos informativos, textos descriptivos e instructivos en las sesiones de aprendizaje.

La evaluación del plan de mejora se ejecutó mediante la aprobación del diseño e instrumentos para luego desarrollar en el aula de los estudiantes del cuarto grado de la I.E N° 34369 de la comunidad nativa Centro Castilla durante la práctica profesional.

Bibliografía

- Arévalo, P., Cruz, J., Guevara, C., Palacio, A., Bonilla, S., Estrella, A., Guadalupe, J., Zapata, M., Jadán, J., Arias, H., y Ramos, C. (2020). *Actualización en metodología de la investigación científica*. Universidad Tecnológica Indoamérica. Quito-Ecuador.
https://www.researchgate.net/profile/Andres-Palacio-Fierro/publication/349038465_Actualizacion_en_metodologia_de_la_investigacion_cientifica/links/601ca80192851c4ed54bd7b5/Actualizacion-en-metodologia-de-la-investigacion-cientifica.pdf?origin=publication_detail
- Arias, J. (2020). *Proyecto de tesis Guía para la elaboración*. Jose Luis Arias Gonzales. Arequipa-Perú. <https://www.udocz.com/apuntes/732262/1-proyecto-de-tesis-guia-para-la-elaboracion>
- Arias, J. y Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Enfoques consulting EIRL. Arequipa. Perú.
http://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.1239/2260/1/Arias-Covinos-Dise%c3%b1o_y_metodologia_de_la_investigacion.pdf
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la investigación*. PEARSON. Colombia.
https://www.academia.edu/44228601/Metodologia_De_La_Investigaci%C3%B3nBernal_4ta_edicion
- Fernández, L. y Fernández, I. (2012). Aproximación teórica a la identidad cultural / Theoretical approach to cultural identity. *Ciencias Holguín*, 18(4), pp. 1 – 13.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181524363004>
- Fernández, L. y Pacaya, D. (2016). La identidad étnica de los estudiantes Arawak en la Universidad Católica Sedes Sapientiae (Atalaya). *Studium Veritatis*. 14(20), pp. 181 – 218.
<https://studium.ucss.edu.pe/index.php/SV/article/view/59/274>

- Flores, M. (2005). Gestión del conocimiento organizacional en el taylorismo y en la teoría de las relaciones humanas. *Revista espacios*. 26(2), pp. 22.
<https://www.revistaespacios.com/a05v26n02/05260242.html>
- Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, Ch. (2018) *metodología de la investigación. las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mc Graw Hill Interamericana. México.
http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/SampieriLasRutas.pdf
- Herrera, C. D. (2018). Investigación cualitativa y análisis de contenido temático. Orientación intelectual de revista Universum. *Revista General de Información y Documentación*. 28(1), pp. 119 – 142.
https://www.researchgate.net/publication/326380221_Investigacion_cualitativa_y_analisis_de_contenido_tematico_Orientacion_intelectual_de_revista_Universum
- Lopez, L. (2017). *Factores que permiten la compilación de los mitos tradicionales Yanesha en la institución educativa bilingüe N° 34511 sector centro Conaz, comunidad nativa 7 de junio villa américa, 2016* [Tesis para optar el título de licenciado en Educación Básica Bilingüe Intercultural, Universidad Católica Sedes Sapientiae]. Repositorio de la Universidad Católica Sedes Sapientiae.
https://repositorio.ucss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14095/392/Lopez_Lito_tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Matute, S., Parra, A. y Parra, J. (2018) Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la facultad de ciencias médicas*. 36 (3), pp. 52 – 58.
<https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/2504/1611>
- Ministerio de cultura (2014). *Los pueblos ashaninka, kakinte, nomatsigenga y yanesha*. Ministerio de cultura. Lima.
<https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/Lospueblosashaninka%2Ckakinte%2Cnomatsigengayyanesha.pdf>

Ministerio de cultura (2014). *Base de datos de pueblos indígenas u originarios*. Yanesha.

<https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos/yanesha>

Moreno, A. (2021). *Rescate y apropiación de la elaboración de alimentos típicos de la zona norte del cauca*. [Trabajo de Investigación para optar al título de especialista en pedagogía de la lúdica, Fundación Universitaria Los Libertadores]. Repositorio de la Universidad los Libertadores.

https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/4168/Moreno_Alexandra_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Morquecho, J. y Quezada, P. (2017). La alimentación ancestral amazónica y su impacto en el enfoque empresarial de la provincia de Morona Santiago. *Revista Killkana Sociales*, 1(1), pp. 17 – 22. https://killkana.ucacue.edu.ec/index.php/killkana_social/article/view/10/1

Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacio, J. y Romero, H. (2018) *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Ediciones de la U. Bogotá. https://edicionesdelau.com/wp-content/uploads/2018/Anexos-Metodologia_%C3%91aupas_5aEd.pdf.

Peña, T., Castellano, Y., Díaz, D. y Padrón, W. (2016). Las Prácticas Profesionales como Potenciadoras del Perfil de Egreso. Caso: Escuela de Bibliotecología y Archivología de La Universidad del Zulia. *Paradigma*. 37(1). https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1011-22512016000100011

Potosi, A. (2015). *Consumo de alimentos ancestrales y la longevidad a nivel familiar en la parroquia san Antonio, ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura*. [Trabajo de grado para optar por el título de: Licenciatura en Nutrición y Salud Comunitaria, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6090/1/06%20NUT%20169%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

- Ríos, J. (2013). “*Rescate de alimentación y preparaciones ancestrales a través de la elaboración de una guía alimentaria en el cantón tena. 2013*” [Tesis de grado previo a la obtención de título de: Nutricionista Dietista, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/7485/1/34T00343.pdf>
- Terán, M., García, M. y Blanco, M. (2015). El entorno social como elemento a considerar para predecir la ciudadanización de los trabajadores dentro de la organización. *Innovaciones de Negocios*. 12(23), pp. 133 – 151. http://eprints.uanl.mx/12616/1/12.23%20Art%207%20133_151.pdf
- Viveros, J. y Moreno, T. (2014). El enfoque intercultural bilingüe y su impacto en la calidad de la educación indígena: estudio de caso. *Ra Ximhai*.10(3), pp. 55 – 73. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46131111005>
- Yalta, E., Robles, A., Estrada, S., Sifuentes, A. y Cueva, O. (2020). Estudio de las plantas medicinales del pueblo yanesha desde un enfoque de la lingüística cultural. *Revista Tierra Nuestra*. 14(2), pp. 22-32. <https://revistas.lamolina.edu.pe/index.php/tnu/article/view/1657/2597>

Anexos

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

Participamos en la cosecha de nuestro producto y ofrendamos en el aniversario de nuestra comunidad y provincia (sherbesoteñets) cumpliendo los protocolos de bioseguridad para prevenir el COVID-19

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Leemos sobre los alimentos
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha : 21/08/23


II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna	Obtiene información del texto escrito. Infiere e interpreta la información del texto.	Identifica información explícita y relevante que se encuentra en distintas partes de la infografía.	Los estudiantes opinan acerca de los alimentos observando las imágenes.	Lista de cotejo.

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y estudiantes reconocen el costo de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente realiza una dinámica “los alimentos” ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿De qué trata la dinámica? ¿Qué alimentos se menciona en la dinámica? ¿Consumes todos esos alimentos? ▪ <u>Problematización</u> ¿Por qué es importante consumir los alimentos? ▪ <u>Propósito</u> Hoy leeremos una infografía sobre los alimentos para compartir con nuestra familia. 	Plumones Cinta de embalaje	10 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes de la lectura</u> La docente presenta una imagen, como está organizado y lee solo el título. Luego los estudiantes responden las preguntas: LOS ALIMENTOS  <p>¿De qué crees que tratará el texto? ¿Qué texto crees que será? ¿Cómo se llama este tipo de texto?</p>	Imagen Plumones Cinta de embalaje Hojas bond	45 minutos

- Durante la lectura

Se muestra la infografía completa.

LOS ALIMENTOS

Los alimentos ofrecen numerosas sustancias para el buen funcionamiento y progreso del organismo.

Correspondencia adecuada de las provisiones en una comida.



Alimentos Saludables:

Son aquellos que conservan su estado natural o son mínimamente procesados. Nos ayuda a vivir sanos y salvos. Ejemplo:

Verduras, frutas, carnes, menestras.

Alimentos industrializados:

Contienen grandes cantidades de azúcar o sal. Además, son dañinas para nuestro organismo.

Ejemplo:

Helados, gaseosa, embutidos, chisitos.

- Después de la lectura

Los estudiantes responden las preguntas:

¿De qué trata el texto?

¿Qué se dice de los alimentos?

	<p>Según la infografía, ¿qué son los alimentos saludables?</p> <p>¿Qué ocasionan los alimentos industrializados?</p> <p>¿Cuál crees que es la cantidad adecuada de consumo de los alimentos en una comida?</p> <p>¿Para qué sirve esta infografía?</p> <p>¿Según tú, crees que es importante cuidar nuestra alimentación? ¿Por qué?</p> <p>¿Qué alimentos consumirías más ahora?, ¿Por qué?</p>		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué texto leímos hoy?</p> <p>¿Para qué nos sirve este texto?</p>	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logró la competencia

NO = El estudiante no logró la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Reconoce de que trata la infografía a través de las imágenes		Identifica los alimentos buenos y malos		Responde con facilidad las preguntas sobre los alimentos	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty		X	X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil		X	X		X	

05	Ortiz Bautista, Israel	X		X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Los estudiantes leen información acerca de los alimentos.



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

Participamos en la cosecha de nuestro producto y ofrendamos en el aniversario de nuestra comunidad y provincia (sherbesoteñets) cumpliendo los protocolos de bioseguridad para prevenir el COVID-19

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Productos de mi comunidad
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha : 23/08/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna	Obtiene información del texto escrito. Infiere e interpreta la información del texto	Predice de qué tratará, a partir de algunos indicios, asimismo, contrasta la información de texto que lee.	Los estudiantes conocen porque es importante los alimentos que hay en su comunidad	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes tienen una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente realiza una dinámica “la yuca” ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿De qué trato la dinámica? ¿Para qué servirá la yuca? ▪ <u>Problematización</u> ¿Será importante cultivar los productos que hay en la comunidad? ¿Por qué? ▪ <u>Propósito</u> Hoy conoceremos los productos de nuestra comunidad a través del texto informativo 	Plumones	10 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes de la lectura</u> La docente presenta un texto escrito: sobre los productos que se siembran en la comunidad. Anexo 1 ¿Qué serán los productos?, ¿es igual que alimento? ¿Qué productos siembran en sus chacras? ▪ <u>Durante la lectura</u> La docente forma grupos de cuatro integrantes de acuerdo al orden alfabético. Cada grupo leerá el texto en voz alta. Los estudiantes encierran los nombres de los productos encontrados en el texto, luego cada grupo lo dibujará. ▪ <u>Después de la lectura</u> Los estudiantes responden las preguntas del nivel literal, inferencial y crítico. 	Papelotes Plumones Cinta de embalaje Colores Lápiz borrador	45 minutos

	¿Cuál es el título del texto? ¿Qué productos encontraron en el texto? ¿Qué contienen los productos? ¿Cuál es mejor sembrar los productos o comprarlos? ¿Si tú serias su padre que le responderías? ¿Estás de acuerdo con la opinión de Emil? ¿Por qué?		
Cierre	▪ <u>Metacognición</u> ¿Qué tema aprendieron hoy? ¿fue fácil reconocer los productos que hay en la comunidad? ¿Por qué?	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Predice de que trata el texto		Conoce la importancia de los alimentos de su comunidad		Responde las preguntas con facilidad	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi		X	X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel		X	X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	

07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1

Los padres de los estudiantes de 4° grado de la comunidad Centro Castilla siembran productos en su chacra como: plátano, arroz, frijol, pepino, maní, yuca, maíz, pituca, dale dale y sachapapa para alimentar a la familia. Pero, Emil le dice a su papá: por qué sembramos si podemos comprar en la tienda otros productos más deliciosos como los fideos. Ante la pregunta su padre no supo que responder.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

Participamos en la cosecha de nuestros productos y ofrendamos en el aniversario de nuestra comunidad y provincia (sherbesoteñets) cumpliendo los protocolos de bioseguridad para prevenir el COVID-19

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Dialogamos sobre los buenos alimentos
 1.4. Grado : 4°
 1.5. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.7. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.8. Fecha :28/08/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE


COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	I INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Se comunica oralmente en su lengua materna.	Infiere e interpreta información del texto oral Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto oral	Recupera información explícita de los textos orales que escucha acerca de los alimentos ancestrales.	Los estudiantes explican sobre los alimentos que más consumen en su casa y comparan con los alimentos de su cultura.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.

	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.
--	-----------------------	---

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente realiza una canción los alimentos ¿De qué trato la canción? ¿Qué alimentos debemos comer? ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Qué alimentos consumes diariamente? ¿Han escuchado conversaciones sobre los alimentos? ¿Qué serán los alimentos ancestrales? ▪ <u>Problematización</u> ¿Todos los alimentos que consumen son buenos? ¿Por qué? ▪ <u>Propósito</u> Hoy conversaremos sobre la importancia de los alimentos ancestrales para una alimentación sana. 	Plumones Papelotes Cinta de embalaje	10 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes del discurso</u> La docente presenta una imagen 	Imagen Plumones Papelotes	45 minutos

	<p>Mediante la lluvia de ideas los estudiantes responden:</p> <p>¿Qué ven en la imagen?</p> <p>¿Qué alimentos están presentes?</p> <p>¿Qué diferencias encuentran?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Durante del discurso</u> <p>La docente plantea lee un caso. Anexo 1.</p> <p>Luego pregunta:</p> <p>¿De qué trata el texto?</p> <p>¿Qué consumen los niños?</p> <p>¿Por qué Mario se cansaba mucho?</p> <p>¿Es saludable lo que consume? ¿Por qué?</p> <p>¿Cuál de los niños tiene una buena alimentación?</p> <p>La docente anota todas respuestas en la pizarra</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Después del discurso</u> <p>La docente pregunta a cada los estudiantes:</p> <p>¿Cuál es su plato de comida favorita?</p> <p>¿La comida que consumes es saludable?</p> <p>¿Crees que los alimentos ancestrales son buenos para nuestra salud?</p> <p>Se pide a los estudiantes dibujar su comida favorita, luego cada estudiante sale a explicar cómo influye en su salud.</p> <p>La docente hace recordar a los estudiantes lo siguiente:</p> <p>Respira, piensa y ordena tus ideas antes de decirlas.</p> <p>Usa tus propias palabras.</p> <p>Ayúdate con algunos gestos.</p> <p>Utiliza el volumen adecuado.</p>		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> 	Plumones	10 minutos

	¿Qué realizaron hoy?		
	¿Fue fácil emplear gestos y movimientos?		

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Opinan sobre lo que observan		Reconocen los alimentos buenos y malos		Explica porque es importante consumir alimentos saludables	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi		X	X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel		X	X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1.

Caso de Lucy y Mario

Lucy y Mario son dos niños que estudian juntos en la comunidad de Centro Castilla. Lucy es una niña que siempre se alimenta nutritivamente con frutas, verduras, menestras y carnes, pero debes en cuando come golosinas.

Mario es un niño que prefiere comer golosinas casi todos los días y poco frecuente come frutas y verduras, Mario pocas veces comía los alimentos nutritivos que su mamá preparaba. En las clases de Educación Física, Sonia es una niña muy activa y participativa, además se nota que podría hacer ejercicios todos los días sin ninguna dificultad. Por otro lado, Mario se cansa demasiado rápido y ya no quiere participar.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Exponemos acerca del origen de los alimentos
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :04/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE


COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Se comunica oralmente en su lengua materna	Infiere e interpreta información del texto oral. Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores	Participa en diversos intercambios orales alternando roles de hablante y oyente, formulando preguntas, explicando sus respuestas y haciendo comentario relevante al tema.	Los estudiantes explican el origen de los alimentos buscando diversas informaciones con la ayuda de la docente.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.

	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.
--	-----------------------	---

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente muestra una imagen a los estudiantes.  <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Qué están observan en la imagen? ¿Qué actividades realizan? ¿Qué alimentos obtienen de la vaca y la gallina? ▪ <u>Problematización</u> ¿Por qué es importante conocer el origen de los alimentos? ▪ <u>Propósito</u> Hoy explicaremos acerca de los orígenes de los alimentos de nuestra comunidad. 	Imagen plumones Cinta de embalaje	10 minutos

Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes del discurso</u> <p>Pedimos a los estudiantes formar 2 grupos de 3 integrantes y 1 grupo de 2 estudiantes teniendo en cuenta el orden alfabético.</p> <p>La docente comparte una información con los estudiantes. Anexo 1.</p> <p>Luego, indica los estudiantes exponer los derivados que salen de los siguientes alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Animal 2. Minerales 3. Plantas <p>Luego se hará un sorteo. Cada grupo investigará y realizará un trabajo de exposición, en un papelote, utilizando imágenes o dibujos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Durante el discurso</u> <p>Los estudiantes terminan de elaborar su trabajo de exposición.</p> <p>La docente hace recordar a los estudiantes los siguientes pasos antes de realizar la exposición:</p> <p>Respira, piensa y ordena tus ideas antes de decirlas.</p> <p>Usa tus propias palabras.</p> <p>Ayúdate con algunos gestos.</p> <p>Utiliza el volumen adecuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Después del discurso</u> <p>La docente realiza diversas preguntas.</p>	Papelotes Plumones Colores Cinta de embalaje	45 minutos
------------	--	---	------------

	Luego, los estudiantes comentan que dificultades tuvieron al realizar el trabajo de exposición		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> ¿Qué tema realizamos hoy? ¿Conocían el origen de los alimentos?	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Utiliza estrategias para buscar información		Explica el tema de manera clara y precisa		Responde con facilidad las preguntas de sus compañeros y docente	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel	X		X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1.

Los alimentos son sustancias que nos brindan nutrientes. Los nutrientes permiten que nuestro cuerpo crezca y nos dan energía que necesitamos para realizar nuestras actividades diarias como: caminar, correr, saltar, estudiar, etc. Los alimentos pueden ser de origen animal, vegetal y mineral.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Alimentos ancestrales Yanesha
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante : Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :06/09/23


II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna	Adecua el texto a la situación comunicativa. Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada.	Escribe textos de forma coherente y cohesionada sobre los alimentos ancestrales Yanesha.	Los estudiantes describen los alimentos a través de sus experiencias	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo								
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente muestra una imagen a los estudiantes  <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Qué observan? ¿Qué planta es? ¿Cómo se puede reconocer? ▪ <u>Problematización</u> ¿Qué estrategias más utilizarías para reconocer las plantas o animales? ▪ <u>Propósito</u> Hoy escribiremos las características de los alimentos ancestrales Yanasha 	Imagen Plumones Cinta de embalaje	10 minutos								
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Planificación</u> La docente muestra un cuadro a los estudiantes. <table border="1" data-bbox="365 1543 1031 1738"> <tr> <td>¿Qué escribiremos?</td> <td>¿Para qué escribiremos?</td> <td>¿Para quién escribiremos?</td> <td>¿Qué tipo de texto es?</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>Los estudiantes con ayuda de la docente completan el cuadro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Textualización</u> 	¿Qué escribiremos?	¿Para qué escribiremos?	¿Para quién escribiremos?	¿Qué tipo de texto es?					Papelotes Plumones Colores Lápiz Borrador Cinta de embalaje	45 minutos
¿Qué escribiremos?	¿Para qué escribiremos?	¿Para quién escribiremos?	¿Qué tipo de texto es?								

	<p>Pedimos a los estudiantes agruparse en parejas, cada pareja escoge un alimento que describirá.</p> <p>Describirán lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tamaño - Forma de las hojas -Color del fruto, hojas y flores. <p>Anexo 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Revisión</u> <p>Los estudiantes salen a socializar sus trabajos.</p> <p>La docente revisa la relación que hay entre el dibujo y las características, los estudiantes corrigen las fallas.</p> <p>Luego, los estudiantes pegan su trabajo en el área de sectorización que corresponde.</p>		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué texto realizamos hoy?</p> <p>¿Qué dificultades tuvieron?</p>	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

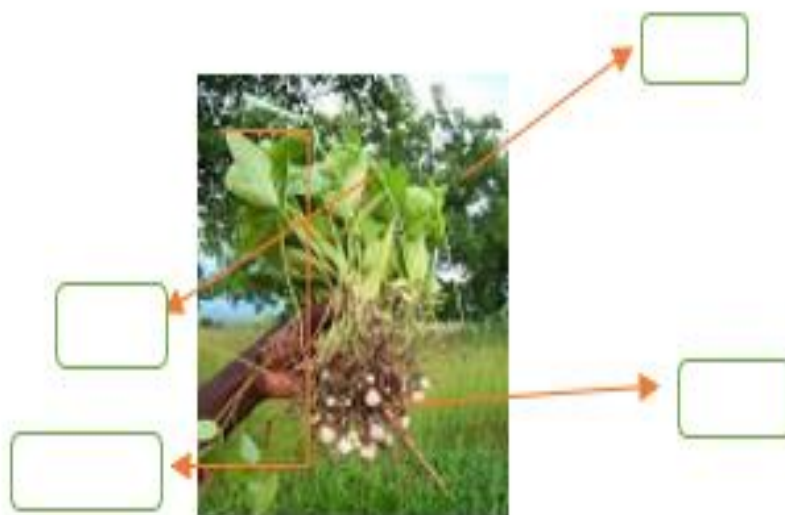
NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Reconocen el texto que van a escribir		Describen con facilidad los alimentos ancestrales a través de sus características		Escriben coherentemente y cohesionada el texto descriptivo	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	

03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel	X		X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1



SESIÓN DE APRENDIZAJE N°06

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Escribimos un texto sobre los alimentos ancestrales que benefician la salud
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante : Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha : 11/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE


COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna	Utiliza convenciones de lenguaje escrito de forma pertinente. Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y el contexto del texto escrito.	Utiliza recursos gramaticales y ortográficos que contribuyen a dar sentido a su texto.	Los estudiantes describen el dibujo a través de los conocimientos obtenidos por las experiencias.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el

saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> La docente presenta la siguiente información a los estudiantes <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 30%;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">LA YUCA</p> <p>La yuca es un tubérculo delicioso, nutritivo, rico en vitaminas. Existen muchas variedades de yuca de diversos colores y tamaños. En la Amazonía del Perú, es el lugar donde abundan las diversas yucas.</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 30%;"> <p>Este tubérculo ayuda a las personas y animales en su alimentación porque posee muchos nutrientes y es saludable.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> ¿De qué producto alimenticio nos está hablando? ¿Dónde se siembra? ¿Para qué sirve la yuca? ¿Cuáles son sus características? ▪ <u>Problematización</u> ¿Será importante conocer los beneficios que nos brindan los alimentos? ¿Por qué? ▪ <u>Propósito</u> 	Imagen Plumones Hoja bond	10 minutos

	Hoy elaboraremos un texto descriptivo sobre un producto alimentario de nuestra cultura ancestral.										
Desarrollo	<p>▪ <u>Planificación</u></p> <p>Luego de haber revisado la información, los estudiantes con la ayuda de la docente completan el cuadro.</p> <table border="1"> <tr> <td><u>¿Qué escribiremos?</u></td> <td><u>¿Para qué escribiremos?</u></td> <td><u>¿Para quién escribiremos?</u></td> <td><u>¿Qué tipo de textos es?</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Se pide a los estudiantes formar 2 grupos de cuatro integrantes.</p> <p>Eligen un producto alimenticio para describir, los estudiantes organizan la información teniendo en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nombre del producto alimenticio 2. características como: color, tamaño, sabor y forma 3. forma de cultivo 4. lugar o lugares de cultivo 5. beneficios en nuestra salud <p>▪ <u>Textualización</u></p> <p>La docente pide a los estudiantes elaborar el texto descriptivo siguiendo los procesos dado.</p>	<u>¿Qué escribiremos?</u>	<u>¿Para qué escribiremos?</u>	<u>¿Para quién escribiremos?</u>	<u>¿Qué tipo de textos es?</u>					Papelotes Plumones Cinta de embalaje Colores borrador	45 minutos
<u>¿Qué escribiremos?</u>	<u>¿Para qué escribiremos?</u>	<u>¿Para quién escribiremos?</u>	<u>¿Qué tipo de textos es?</u>								

Titulo	_____		
Primer párrafo ¿Cómo es?	_____ _____ _____		
Segundo párrafo ¿Cómo se cultiva?	_____ _____ _____		
Tercer párrafo ¿Qué variedades tiene?	_____ _____ _____		
Cuarto párrafo ¿Por qué es importante?	_____ _____ _____		
<p>▪ <u>Revisión</u></p> <p>La docente pregunta a los estudiantes</p> <p>¿Escribieron el texto descriptivo detallando las características?</p> <p>¿Utilizaron algunos conectores para relacionar las ideas entre los párrafos?</p> <p>¿Utilizaron adjetivos para indicar las características?</p> <p>¿Utilizaron punto y seguido dentro de un mismo párrafo?</p> <p>¿usaron los signos de puntuación de la forma correcta?</p>			

	A través de estas preguntas los estudiantes corrigen los errores para mejorarlo y pegar en el periódico mural.		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> ¿Qué escribimos hoy? ¿Cuántas partes tiene este texto?	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Sigue los procesos que requiere el texto		Responde con facilidad las preguntas		Emplea buena ortografía y caligrafía	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	

05	Ortiz Bautista, Israel	X		X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Los estudiantes escriben el texto descriptivo.



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Leemos información sobre una comida ancestral
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :13/09/23


II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna	Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y el contexto del texto.	Identifica información explícita que se encuentra en distintas partes del texto.	Los estudiantes identifican la relación que existe entre su comida ancestral y la comida amazónica a través de los ingredientes	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> <p>La docente muestra una imagen</p>  <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> <p>¿Qué observan en la imagen? ¿Qué alimentos contiene la patarashka?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Problematización</u> <p>¿Por qué es importante conocer la comida de nuestra comunidad?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Propósito</u> <p>Hoy identificaremos qué relación existe entre la comida amazónica y la comida ancestral Yanesha.</p>	<p>Imagen Plumón Cinta de embalaje</p>	5 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes de la lectura</u> <p>La docente presenta un texto escrito y luego pregunta:</p> <p>¿Qué tipo de texto creen que es? ¿de que creen que trata este texto? ¿Por qué creen eso?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Durante la lectura</u> <p>La docente forma grupos de dos integrantes de acuerdo al orden alfabético.</p>	<p>Hoja bond Plumones Cinta de embalaje</p>	45 minutos

	<p>Cada grupo leerá el texto en voz alta y baja.</p> <p>Anexo 1</p> <p>Los estudiantes subrayan los ingredientes que contiene la patarashka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Después de la lectura</u> <p>Los estudiantes responden las preguntas.</p> <p>¿Cuál es el origen del nombre de la Patarashka y qué significa?</p> <p>¿Quiénes y porque lo preparaban?</p> <p>¿Existe alguna relación con nuestra cultura?</p> <p>¿Los Yanesha lo preparan de la misma manera?</p> <p>¿Crees que es una comida saludable?, ¿Por qué?</p>		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿De qué trato el texto de hoy?</p> <p>¿Conoces otra comida ancestral Yanesha?</p>	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Identifican de que tratará el texto a partir de la imagen		Recuperan las palabras claves del texto leído		Acuden al texto leído para responder las preguntas	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	

03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel		X	X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth		X	X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1

LA PATARASHKA

El nombre Patarashka tiene su origen del idioma quechua, idioma de los más usados en la amazonia, lo cual significa doblar, pegar o envolver. En los pueblos nativos de Perú, este plato es preparado utilizando diversos tipos de carne que en uno u otro puede ser exótico.

Originalmente este platillo en épocas anteriores, lo preparaban las tribus amazónicas con unas ranas gigantes, hualo y camarones de las quebradas. Esto ha ido avanzando con el pasar del tiempo y actualmente su preparación es llevada a la parrilla y con los vegetales.

Este plato se realiza a base de pescado, el cual contiene gran cantidad de nutrientes importantes, dado que contribuyan a una dieta balanceada.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°08

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Escribimos una receta de comida
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante : Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :18/09/23


II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna	Adecua el texto a la situación comunicativa. Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada	Adecua el texto a la situación comunicativa considerando el propósito comunicativo de la receta de cocina.	Los estudiantes escriben las recetas desde sus experiencias brindadas sus padres.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> <p>La docente muestra una imagen a los estudiantes.</p>  <p>Luego presenta el texto. Anexo 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> <p>¿Qué observan? ¿De qué tratará el texto? ¿Qué tipo de texto es? ¿Qué partes tiene el texto instructivo?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Problematización</u> <p>¿Cuál es la intención del texto “juane”?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Propósito</u> <p>Hoy escribiremos un texto instructivo de una receta de comida con los alimentos ancestral de la comunidad</p>	<p>Imagen</p> <p>Plumones</p> <p>Cinta de embalaje</p>	10 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Planificación</u> <p>La docente pide a los estudiantes trabajar en parejas.</p> <p>Pide a los estudiantes que escojan una comida que escribirán.</p> <p>Presenta un cuadro con tres preguntas para que los estudiantes respondan.</p>	<p>Plumones</p> <p>Papelotes</p> <p>Cinta de embalaje</p> <p>Colores</p> <p>Lápiz</p> <p>Borrador</p> <p>Regla</p>	45 minutos

	<table border="1" data-bbox="370 191 961 411"> <tr> <td data-bbox="370 191 566 411">¿De qué tratará tu receta?</td> <td data-bbox="566 191 748 411">¿Para qué escribirás tu receta?</td> <td data-bbox="748 191 961 411">¿Quién o quienes leerán tu receta?</td> </tr> </table> <p data-bbox="370 415 961 562"> ▪ <u>Textualización</u> Los estudiantes organizan sus ideas y escriben en el siguiente esquema del texto instructivo </p> <table border="1" data-bbox="370 579 907 1098"> <tr> <td data-bbox="370 579 907 625">Título</td> </tr> <tr> <td data-bbox="370 625 907 919"> Ingredientes - - - - - - </td> </tr> <tr> <td data-bbox="370 919 907 1098"> Preparación _____ _____ _____ _____ </td> </tr> </table> <p data-bbox="370 1125 961 1724"> ▪ <u>Revisión</u> La docente pregunta a los estudiantes </p> <ol data-bbox="412 1234 919 1707" style="list-style-type: none"> 1. ¿Tiene título? 2. ¿Acompaña los ingredientes con imágenes? 3. ¿Presenta los ingredientes con imágenes? 4. ¿Enumera las indicaciones de la preparación? 5. ¿Empieza cada indicación de forma coherente? <p data-bbox="370 1730 961 1818">Los estudiantes corrigen los errores para mejorarlo.</p>	¿De qué tratará tu receta?	¿Para qué escribirás tu receta?	¿Quién o quienes leerán tu receta?	Título	Ingredientes - - - - - -	Preparación _____ _____ _____ _____		
¿De qué tratará tu receta?	¿Para qué escribirás tu receta?	¿Quién o quienes leerán tu receta?							
Título									
Ingredientes - - - - - -									
Preparación _____ _____ _____ _____									
Cierre	▪ <u>Metacognición</u>	Plumones	5 minutos						

	¿Qué es una receta de comida?		
	¿Qué dificultad tuvieron?		

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Conocen el texto que se utilizara en la receta de comida		Adecua el ejemplo de la receta de comida con su comida de su cultura		Siguen los procesos de acuerdo al ejemplo brindado	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel		X	X			X
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X		X		X	

ANEXOS / EVIDENCIAS

Anexo 1

JUANE



INGREDIENTES (para 6 personas):

6 presas de pollo	6 unidades de aceituna
4 cucharas de aceite	3 dientes de ajos
2 kg de arroz	Hojas de laurel
Pimienta y comino	Orégano
Achiote	Sal al gusto
Huevos	Hojas de bijao

PREPARACIÓN:

Primer paso: en una olla con agua hecha las presas del pollo, fijate que se encuentren a medio cocer y luego ponlas a reposar por un momento.

Segundo paso: con el agua del pollo más una cucharada de aceite cocina el arroz y hecha sal al gusto, luego resérvalo. Asimismo, cocina los huevos en una olla para luego sacar las cascaras.

Tercer paso: fría con aceite el ajo, comino, pimienta achiote, orégano y las hojas de laurel.

Encima de todo ello, pon a dorar las presas del pollo.

Cuarto paso: retira el aderezo y mézclalas con el arroz y los huevos batido verificando la sal.

Quinto paso: pasa las hojas de plátano a cierta altura del fuego para evitar que se rompan.

Sexto paso: pon las hojas en la mesa, agrúpalas de 2 y en cada una de ellas pon una porción de arroz, una presa del pollo, una aceituna y un huevo duro. Envuélvalas para cocinarlas y eso es todo.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Escribimos una receta de bebidas
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante: Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :20/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE


COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna.	Utiliza convenciones del lenguaje escrito de forma pertinente. Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y el contexto del texto escrito.	Revisa el texto anterior para determinar si se ajusta a la situación comunicativa, también, revisa el uso de los recursos ortográficos que emplea en su texto y verifica si falta alguno para mejorarlo.	Los estudiantes escriben con mayor facilidad sus textos instructivos guiándose de la clase anterior.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
---------	---------	----------------------

Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> <p>La docente pregunta a los estudiantes</p> <p>¿Qué realizamos la clase pasada?</p> <p>¿De qué trato la receta?</p> <p>¿Qué tipo de texto fue?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Problematización</u> <p>¿Es importante conocer cómo se preparan los alimentos? ¿Por qué?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> <p>La docente muestra una imagen</p>  <p>¿Qué bebida es?</p> <p>¿Saben cómo se prepara?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Propósito</u> <p>Hoy escribiremos un texto instructivo de una receta de bebida con los alimentos ancestrales de la comunidad.</p>	<p>Plumones</p> <p>Imagen</p> <p>Hoja bond</p> <p>Cinta de embalaje</p>	<p>10 minutos</p>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Planificación</u> 	<p>Papelotes</p> <p>Plumones</p>	<p>45 minutos</p>

	<p>La docente forma parejas a los estudiantes para trabajar el texto instructivo.</p> <p>Luego pregunta:</p> <p>¿Qué texto escribiremos hoy?</p> <p>¿Para quién será nuestros textos?</p> <p>¿Qué contiene el texto instructivo?</p> <p>¿Por qué escribimos estos textos?</p> <p>Cada pareja escoge una bebida que escribirá.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Textualización</u> <p>Los estudiantes completan el cuadro que la docente muestra en la pizarra</p> <table border="1" data-bbox="378 802 846 1535"> <tr> <td data-bbox="378 802 846 852">Titulo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 852 846 1234"> <p data-bbox="378 905 532 936">Ingredientes</p> <p data-bbox="378 961 402 982">-</p> <p data-bbox="378 1010 402 1031">-</p> <p data-bbox="378 1058 402 1079">-</p> <p data-bbox="378 1106 402 1127">-</p> <p data-bbox="378 1155 402 1176">-</p> <p data-bbox="378 1203 402 1224">-</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1234 846 1535"> <p data-bbox="378 1245 529 1276">Preparación</p> <p data-bbox="402 1283 824 1304">_____</p> <p data-bbox="402 1331 824 1352">_____</p> <p data-bbox="402 1379 824 1400">_____</p> <p data-bbox="402 1428 824 1449">_____</p> <p data-bbox="402 1476 824 1497">_____</p> </td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Revisión</u> <p>La docente pide a los estudiantes entregar sus textos, luego, revisa las ortografías y caligrafías.</p> <p>Pide a los estudiantes mejorar sus textos para pegarlos en el periódico mural.</p>	Titulo	<p data-bbox="378 905 532 936">Ingredientes</p> <p data-bbox="378 961 402 982">-</p> <p data-bbox="378 1010 402 1031">-</p> <p data-bbox="378 1058 402 1079">-</p> <p data-bbox="378 1106 402 1127">-</p> <p data-bbox="378 1155 402 1176">-</p> <p data-bbox="378 1203 402 1224">-</p>	<p data-bbox="378 1245 529 1276">Preparación</p> <p data-bbox="402 1283 824 1304">_____</p> <p data-bbox="402 1331 824 1352">_____</p> <p data-bbox="402 1379 824 1400">_____</p> <p data-bbox="402 1428 824 1449">_____</p> <p data-bbox="402 1476 824 1497">_____</p>	Cinta de embalaje	
Titulo						
<p data-bbox="378 905 532 936">Ingredientes</p> <p data-bbox="378 961 402 982">-</p> <p data-bbox="378 1010 402 1031">-</p> <p data-bbox="378 1058 402 1079">-</p> <p data-bbox="378 1106 402 1127">-</p> <p data-bbox="378 1155 402 1176">-</p> <p data-bbox="378 1203 402 1224">-</p>						
<p data-bbox="378 1245 529 1276">Preparación</p> <p data-bbox="402 1283 824 1304">_____</p> <p data-bbox="402 1331 824 1352">_____</p> <p data-bbox="402 1379 824 1400">_____</p> <p data-bbox="402 1428 824 1449">_____</p> <p data-bbox="402 1476 824 1497">_____</p>						

Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> ¿Qué escribimos hoy? ¿En qué nos servirá lo aprendido?	Plumones	5 minutos
--------	--	----------	-----------

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Escribe con facilidad el texto instructivo		Sigue los procesos que requiere el texto utilizando imágenes o dibujos		Emplea buena ortografía y caligrafía	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty		X	X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel		X	X		X	
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	
07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth		X	X			X

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

Conocemos el valor nutritivo de los alimentos preparando platos típicos y nos preparamos frente a un fenómeno natural para prevenir el covid-19.

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. N° : 34369
 1.2 Área : Comunicación
 1.3 Tema : Exponemos sobre el texto instructivo
 1.3. Grado : 4°
 1.4. Director (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.5. Profesor (a): Moisés Rivera Ortiz
 1.6. Practicante : Eva Yenela Ponce Ordoñez
 1.7. Fecha :25/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Se comunica oralmente en su lengua materna.	Utiliza recursos no verbales y para verbales de forma estratégica Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores	Emplea gestos y movimientos corporales que enfatiza lo que dice la receta de comida o bebida. Se apoya en el volumen y la entonación de su voz.	Los estudiantes utilizan diversas estrategias para informar lo que realizaron en la receta de comida o bebida.	Lista de cotejo

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Profesores y escolares reconocen el coste de las diversas identidades culturales y relaciones de riqueza.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican una plática perpetua entre disímiles manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de los alimentos ancestrales.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Motivación</u> <p>La docente muestra un video a los estudiantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Recojo de saberes previos</u> <p>¿Qué observaron en el video? ¿De qué están hablando? ¿Qué gestos utilizan?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Problematización</u> <p>¿Por qué es importante hablar de la receta de cocina?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Propósito</u> <p>Hoy daremos a conocer las recetas de comida o bebida que elaboramos con el texto instructivo.</p>	Internet Plumones	10 minutos
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Antes del discurso</u> <p>Cada grupo mejoran sus recetas elaboradas en la clase anterior.</p> <p>Ambientan su espacio donde realizaran su explicación.</p> <p>Utilizan recursos reciclados o naturales según su receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Durante el discurso</u> <p>Se realiza un sorteo para designar el orden de la exposición.</p> <p>Los estudiantes exponen sus recetas de comidas y bebidas teniendo en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar gestos y movimientos 2. Hablar claro y preciso 3. Hablar con voz alta <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Después del discurso</u> 	Plumones Papelotes Cinta de embalaje Hoja bond Silicona Materiales reciclables Materiales de la zona	45 minutos

	<p>La docente realiza pregunta a los estudiantes:</p> <p>¿Por qué realizaste esta comida o bebida?</p> <p>¿Es fácil encontrar los ingredientes?</p> <p>¿Es nutritivo tu comida o bebida? ¿Por qué?</p> <p>¿Qué dificultad tuvieron?</p> <p>¿Tus ancestros lo preparaban así?</p> <p>¿En qué cambio y por qué?</p>		
Cierre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué realizamos hoy?</p> <p>¿Qué dificultad tuvieron?</p> <p>¿En qué nos servirá lo aprendido?</p>	Plumones	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

VALORACIÓN:

SI = El estudiante logro la competencia

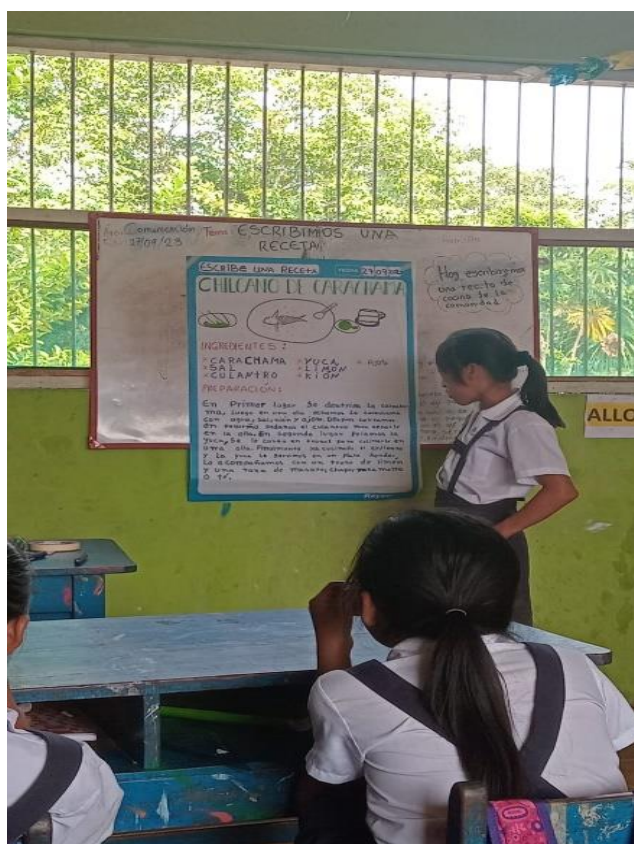
NO = El estudiante no logro la competencia

N° DE ORDEN	ESTUDIANTES	CRITERIOS					
		Utiliza diversos estrategias y materiales para lograr su propósito.		Aplica una buena entonación de voz para transmitir su propósito		Emplea gestos y movimientos para explicar el tema	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
01	Espíritu Soto, Letty	X		X		X	
02	Manuyama Bautista, Mayumi	X		X		X	
03	Melo Bautista, Nataly	X		X		X	
04	Miguel Bautista, Emil	X		X		X	
05	Ortiz Bautista, Israel	X			X		X
06	Ortiz Bautista, Sara	X		X		X	

07	Soto Bautista, Victoria	X		X		X	
08	Trujillo Aranda, Obeth	X			X		X

ANEXOS / EVIDENCIAS

Los estudiantes exponen su receta de comida y bebida, asimismo, realizaron una comida siguiendo las instrucciones.



**TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LOS
INSTRUMENTOS DE LAS SESIONES DE CLASES**

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes obtuvieron un mejor aprendizaje a través de las estrategias utilizadas en clases. • Los estudiantes tienen el interés de conocer los alimentos ancestrales de su cultura Yanasha. • Cada estudiante rescató los conocimientos ancestrales que le transmitieron sus padres y abuelos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las autoridades de la comunidad apoyan en la educación. • Se realiza talleres con los estudiantes que están en inicio de aprendizaje. • La Institución Educativa participa en los encuentros culturales
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Algunos estudiantes no cuentan con el apoyo de sus padres. • Los estudiantes no tienen una buena alimentación. • Algunos de los estudiantes no se presentan en clases por cuidar a sus hermanos menores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Padres que no permitían a sus hijos hablar su lengua materna. • Estudiantes que no toman importancia su cultura. • Preferencia en aprender otros idiomas.

GUÍA DE ENTREVISTA
(estudiantes)

Título del trabajo de investigación:

Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha.

Lugar: distrito de Palcazu, provincia de Oxapampa, región Pasco, IE N° 34369.

Fecha de aplicación: 20/09/2023

Hora de inicio: 10:30 am **Hora de finalización:** 11:00 am

Objetivo general del trabajo de investigación:

Elaborar una propuesta de mejora para el conocimiento sobre el uso de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

Indicaciones:

Se está realizando la investigación titulada “**Mejorar el conocimiento sobre el uso de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.** Por este motivo se le pide a usted se sirva responder a las siguientes preguntas.

N°	PREGUNTAS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
01	¿Qué son los alimentos?	Desarrollar un diagnóstico a partir de los instrumentos de evaluación utilizados en la práctica profesional a fin de identificar el conocimiento de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, Región Pasco, 2023.
02	¿Qué son los alimentos ancestrales Yanasha?	
03	¿Qué tipo de alimentos ancestrales Yanasha conoces? Explica brevemente.	
04	¿Cómo utilizas o utilizan los alimentos ancestrales Yanasha?	
05	¿Por qué es importante consumir los alimentos ancestrales Yanasha?	

¡Muchas gracias por su colaboración!

CONSOLIDADO FODA DE LA GUÍA DE ENTREVISTA PARA ESTUDIANTES

	FORTALEZAS	DEBILIDADES	AMENAZAS	OPORTUNIDADES
¿Para ti, qué son los alimentos ancestrales Yanesha?	Los estudiantes mencionan que son alimentos como yuca, arroz y sachapapa que abuelos y padres siembran en el campo desde mucho tiempo para alimentar a toda su familia.	Algunos estudiantes mencionan que no conocen que son los alimentos ancestrales Yanesha.		Los docentes planifican proyectos de biohuertos acerca de los alimentos ancestrales Yanesha.
¿Qué tipo de alimentos ancestrales Yanesha consumes? Explica brevemente.	La mayoría de estudiantes consumen los alimentos ancestrales Yanesha que crecen bajo tierra como yuca, pituca, dale dale, y sachapapa, también, aves y peces.	Estudiantes que no consumen los alimentos ancestrales Yanesha y prefieren consumir alimentos de otras culturas.		
¿Cómo o de qué manera utilizan tus padres los alimentos ancestrales Yanesha?	Lo utilizan en comidas como Chilcano, asado y segundos, también, en bebidas como masato de yuca y pifayo, además, son	Solo lo utilizan en comidas y bebidas.		

	utilizados como medicina partes de la planta de los alimentos como hoja de yuca y resina de plátano.			
Y tú, ¿Cómo utilizas los alimentos ancestrales Yanesha?	Lo utilizo en materiales de la escuela como la yuca para hacer goma, también, las semillas para contar y rellenar los dibujos.	No hacen mucho uso de los alimentos ancestrales Yanesha debido al desconocimiento.		
¿Por qué es importante consumir los alimentos ancestrales Yanesha?	Porque son alimentos saludables que los ancestros lo cuidaron que permite estar vivos a los humanos y animales, además, por tener muchas formas de utilizar que fortalece a la cultura Yanesha.			

GUÍA DE ENTREVISTA

(padres de familia y docentes)

Título del trabajo de investigación:

Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha.

Lugar: distrito de Palcazu, provincia de Oxapampa, región Pasco, IE N° 34369.

Fecha de aplicación: 27/09/2023

Hora de inicio: 5:00 pm **Hora de finalización:** 6:30 pm

Objetivo general del trabajo de investigación:

Elaborar una propuesta de mejora para el conocimiento sobre el uso de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

Indicaciones:

Se está realizando la investigación titulada “ **Mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanasha en la Institución Educativa N°34369 UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023**”.

Por este motivo se le pide a usted se sirva responder a las siguientes preguntas.

N°	PREGUNTAS
01	¿Qué tipos de alimentos ancestrales Yanasha cultivan en la escuela? Explica de manera breve
02	¿Por qué es importante cultivar los alimentos ancestrales Yanasha?
03	¿Qué pasaría si no enseñas a sus estudiantes a cultivar los alimentos ancestrales Yanasha? Explica brevemente.
04	¿Qué beneficios les brinda cultivar los alimentos ancestrales Yanasha?
05	¿Cómo fomenta Ud. el uso de los alimentos ancestrales Yanasha en sus estudiantes?

¡Muchas gracias por su colaboración!

CONSOLIDADO FODA DE LA GUÍA DE ENTREVISTA PARA PADRES DE FAMILIA Y DOCENTES

	FORTALEZAS	DEBILIDADES	AMENAZAS	OPORTUNIDADES
¿Qué tipos de alimentos ancestrales Yanasha cultivan en la escuela? Explica de manera breve	Se cultivan plantas rastreras y plantas que brindan sus frutos bajo tierra de corto plazo como: maníes, sandía, pepinos, dale dale y pituca ya que los de largo plazo necesita terrenos más amplios.	La presencia de plagas de insectos y moscas dificulta el crecimiento y producto de los productos sembrados.		
¿Por qué es importante cultivar los alimentos ancestrales Yanasha?	Los alimentos ancestrales brindan nutrientes sanos que favorece al cuerpo y no requieren de químicos para adulterar su crecimiento.	A pesar de conocer su importancia que tienen los alimentos prefieren sembrar otros alimentos que no es propio de la cultura como tomates, cebolla china, culantro y nabo.		
¿Qué pasaría si no enseñas a los estudiantes a cultivar los alimentos ancestrales Yanasha?	Los alimentos ancestrales Yanasha pasarían en el olvido posiblemente a su extinción,			

Explica brevemente.	además desconocerían la función importante que cumple cada alimento.			
¿Qué beneficios brinda cultivar los alimentos ancestrales Yanessa?	La comunidad conoce que los alimentos ancestrales no solo sirven para el consumo también sirve para curar enfermedades o aliviar dolores como la resina del plátano que cicatriza los cortes.	No conocen otros beneficios que brindan los alimentos ancestrales Yanessa		Personas del exterior interesados por rescatar los alimentos ancestrales Yanessa que brindan grandes beneficios ya que están a punto de perderse y quedar en el olvido.
¿Cómo fomenta Ud. el uso de los alimentos ancestrales Yanessa en sus estudiantes?	A través de proyectos educativos de recolección y siembra de los alimentos ancestrales Yanessa, también, realizando concurso gastronómico cultural de comidas y bebidas, además, de usos innovadores.	Padres que no permiten a sus hijos participar en actividades programadas por la Institución Educativa.		

GUÍA DE ENTREVISTA
(Sabios)

Título del trabajo de investigación: Plan de mejora para el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha.

Lugar: distrito de Palcazu, provincia de Oxapampa, región Pasco, IE. N° 34369.

Fecha de aplicación: 28/09/2023

Hora de inicio: 6:00pm **Hora de finalización:** 7:30 pm

Objetivo general del trabajo de investigación:

Elaborar una propuesta de mejora para el conocimiento sobre el uso de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.

Indicaciones:

Se está realizando la investigación titulada “**Mejorar el conocimiento de la utilización de los alimentos ancestrales Yanesha en la Institución Educativa N°34369, UGEL Oxapampa, región Pasco, 2023.**”

Por este motivo se le solicita sirva responder a las siguientes preguntas.

N°	PREGUNTAS
01	¿Cómo es el origen de los alimentos ancestrales Yanesha?
02	A parte de alimentarse, ¿cómo más lo utilizaban los alimentos ancestrales Yanesha?
03	¿Qué alimentos ancestrales Yanesha se han ido dejando en el olvido? Comenta brevemente.

¡Muchas gracias por su colaboración!

CONSOLIDADO FODA DE LA GUÍA DE ENTREVISTA PARA SABIOS

	FORTALEZAS	DEBILIDADES	AMENAZAS	OPORTUNIDADES
¿Cómo es la historia del origen de los alimentos ancestrales Yanesha?	Algunos de los alimentos tienen diversas historias de sus orígenes como la yuca que creció y se instaló en la tierra Yanesha gracias a la astucia del animal llamado Cupte.	No recuerdan mucho de las historias de los alimentos ancestrales Yanesha.		Personas de otras culturas interesadas por la cultura difunden los testimonios de los sabios.
A parte de alimentarse, ¿cómo más lo utilizaban los alimentos ancestrales Yanesha?	Se utilizaba como medicina para aliviar dolores inclusive curar enfermedades, además las pieles de los animales fueron utilizadas como vestimenta y adornos.			
¿Qué alimentos ancestrales	Alimentos que crecen en		La destrucción de la naturaleza	

Yanesha se han ido dejando en el olvido? Comenta brevemente.	ambientes húmedos como los hongos que es difícil de encontrar, pero siguen existiendo.		generado por el ser humano está provocando la extinción de los alimentos ancestrales que se encuentran en los bosques.	
---	--	--	--	--