

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



Plan de mejora acerca de los conocimientos ancestrales de los
alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes en la Institución
Educativa Bilingüe N° 64437, Mayapo, UGEL Río Tambo, Región
Junín, 2023

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

AUTORA

Celma Carrion Choquiro

ASESOR

Julio César Gonzales Cotrina

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

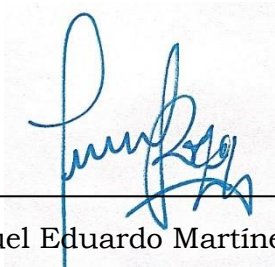
ACTA N° 132

Siendo las 04:00 p.m. del día 23 de noviembre de 2024, la bachiller CARRION CHOQUIRO, CELMA, rindió la sustentación virtual de la Tesis titulada “Plan de mejora acerca de los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes en la Institución Educativa Bilingüe N° 64437, Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023”, para optar el Título Profesional de Licenciado en Educación Básica Bilingüe Intercultural.

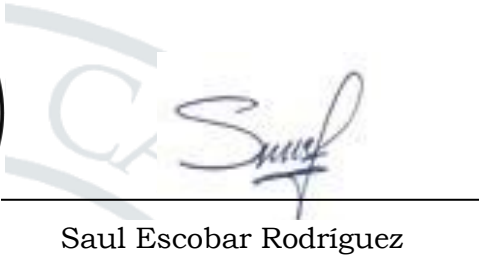
Habiendo concluido los pasos establecidos según el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Católica Sedes Sapientiae para la modalidad de Tesis, el Jurado Calificador a horas 05:00 p.m. le dio el calificativo de:

APROBADO

Es todo cuanto se tiene que informar.


Miguel Eduardo Martínez La Rosa




Saul Escobar Rodríguez


Julio Cesar Gonzales Cotrina

Los Olivos, 23 de noviembre de 2024

Anexo 2

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

Ciudad, Lima 01 de agosto de 2024

Señor,
MIGUEL EDUARDO MARTINEZ LA ROSA
Jefe del Departamento de Investigación
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 acerca de los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes en la Institución Educativa Bilingüe N° 64437, Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023”, presentado por CARRION CHOQUIRO, CELMA, (código de estudiante N° 2012102298 y DNI N° 47745902) para optar el título profesional 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 17 %**. * Por tanto, en mi condición de asesor, 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° 00165739
ORCID: 009-005-1847-5033
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

Contenido	
Índice.....	ii
Resumen.....	iv
Abstract.....	v
Introducción	vi
Capítulo I	8
Antecedentes del estudio.....	8
1.1 Título del Tema:.....	8
1.2 Planteamiento del problema:.....	8
1.3. Objetivos.....	9
1.4. Metodología.....	10
1.4. Justificación	13
Capítulo II.....	15
Marco Teórico.....	15
2.1 Conceptualización de las variables o tópicos claves.....	15
2.2 Importancia sobre conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka.....	19
Capítulo III.....	21
Marco Referencial.....	21
3.1 Reseña histórica	21
3.2 Filosofía organizacional.....	21
3.3 Diseño organizacional.....	25
3.4 Productos y/o servicios	26
Capítulo III.....	27
Resultados	27
3.1. Análisis de los resultados.....	27
3.2. Discusión de los resultados.....	33
3.3. Conclusiones	34
3.4. Recomendaciones	35
Bibliografía	36

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Alimentos ancestrales Asháninkas autores	17
Tabla 2	Cosmovisión tradicional Asháninka	18
Tabla 3	Productos y/o servicios	26
Tabla 4	Técnicas e instrumentos de investigación.....	27
Tabla 5	Información demográfica estudiantes varones	28
Tabla 6	Información demográfica de la población mujeres.....	29
Tabla 7	Información demográfica de los estudiantes en la IEB N° 64437-Mayapo	30
Tabla 8	Género de docentes de la IEB N° 64437-Mayapo	31
Tabla 9	Guía de entrevista	32

RESUMEN

El objetivo del plan son los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437- Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023. Se trabajó con la metodología cualitativa descriptiva sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos en los estudiantes de 5to. grado de primaria.

Resultados: Que los alimentos ancestrales son indispensables para la salud y la economía de la población y los que conocen los estudiantes son: ahumados, asado de zapallo, asado yuca, asado de sachavaca, chilcano, chupispa de suri, empacado, patarashca salado, patarashca de zuri, tacacho. Estos productos son indispensables en la dieta diaria de las familias que enfrentan desnutrición, por limitada cultura alimentaria de las familias, sobre el contenido nutricional de dichos productos que con las habilidades prácticas sobre su preparación y consumo de alimentos tradicionales. Concluyendo que se debe fortalecer estrategias para fortalecer la educación sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos mediante programas escolares, talleres comunitarios, y mayor integración de la sabiduría ancestral en el currículo educativo. Así mismo, se propone que las futuras investigaciones que profundicen en la relación entre los conocimientos ancestrales y la educación formal en comunidades indígenas.

Palabras clave: Alimentos ancestrales, conocimientos de alimentos, estudiantes de primaria

ABSTRACT

The objective of the plan is the ancestral knowledge of food of the Asháninka people by the students of the Bilingual Educational Institution No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Junín, Región, 2023. Work was done with qualitative descriptive methodology on the ancestral knowledge of food in 5th grade students Primary grade.

Results: That ancestral foods are essential for the health and economy of the population that the students know are Smoked, roasted pumpkin, roasted cassava, roasted sachavaca, chilcano, chupispa de suri, packed, salted patarashca, patarashca de zuri, tacacho These products are essential in the daily diet of families that face malnutrition due to limited food culture of the families on the nutritional content of these products with practical skills on their preparation and consumption of traditional foods. Concluding that strategies must be strengthened to strengthen education about ancestral knowledge of food through school programs, community workshops, and greater integration of ancestral wisdom in the educational curriculum. Likewise, it is proposed that future research delve into the relationship between ancestral knowledge and formal education in indigenous communities.

Keywords: Ancestral foods, food knowledge, primary school students

INTRODUCCIÓN

La presente investigación de plan de mejora es sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo originario Asháninka. Este trabajo se realizó porque hay problemática, ya que los comuneros y niños están olvidando los conocimientos ancestrales. La característica principal del desconocimiento es que no hay mucho sabio que transmita y practica. El propósito de este proyecto es crear un plan de mejora para mantener los conocimientos ancestrales del pueblo originario Asháninka, en la Institución Educativa, UGEL Río Tambo, Región Junín. La distribución de temas está estructurado de la siguiente manera; lo mencionaremos a continuación.

La característica principal de este tipo trabajo plan de mejora de planificación, tiene a desconocimientos saberes ancestrales en alimentos. Describir esta problemática es necesario de mencionar sus causas:

El desconocimiento de saberes ancestrales en los alimentos, siembra, la cosecha, pérdida de semilla, la cual sirve para contribuir su cultura y economía.

Este trabajo de investigación se ha realizado por el interés de conocer por qué se desconocen los alimentos del pueblo originario de la comunidad nativa Mayapo. Esto permitió identificar el tema en términos generales. Esto implicó definir el área de estudio, su importancia y su relación con el campo más amplio. Por otra parte, estableció los indicadores como la ficha de evaluación de los estudiantes, ficha de cotejo, de los mismos. La investigación buscó profundizar la investigación desde la enseñanza pedagógica de las comunidades. Así mismo, nos interesamos por aportar en los aprendizajes de los niños sobre este problema rural.

En el marco teórico se desarrolló el estudio de este plan de mejora, de tipo cualitativo y generalmente se estableció el describir, conocer, analizar y explicar el contexto donde se llevó a cabo a la investigación. En la descripción de este trabajo investigación se presenta la conversación con los estudiantes, profesores y aula, autoridades de la comunidad. La descripción se realizó con los estudiantes de quinto y sexto grado de primaria. Las estrategias de las muestras son no probabilístico, de investigación hermenéutica etnográfica conocida (intencional).

CAPÍTULO I

Antecedentes del estudio

1.1 Título del Tema:

Conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023.

1.2 Planteamiento del problema:

El pueblo Asháninka, una de las etnias más numerosas de la Amazonía peruana, posee un vasto conocimiento ancestral sobre los alimentos que provienen de su entorno natural. Estos conocimientos incluyen prácticas de recolección, cultivo, preparación y conservación de alimentos, los cuales son fundamentales para su supervivencia y bienestar. Sin embargo, la globalización y la influencia de culturas externas están amenazando la preservación de estos saberes tradicionales.

En las comunidades Asháninka, los conocimientos sobre los alimentos son transmitidos de generación en generación, principalmente de manera oral y a través de la práctica cotidiana. No obstante, los cambios sociales y educativos están modificando estas dinámicas. Los niños y niñas que asisten a la escuela primaria están expuestos a un currículo que, en muchas ocasiones, no valora ni integra adecuadamente los conocimientos ancestrales de su pueblo. Esto puede llevar a una desconexión con sus raíces culturales y a la pérdida de valiosos saberes tradicionales. Con lo mencionado se formula el problema del plan de mejora.

¿Cómo se están transmitiendo y preservando los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka entre los estudiantes de primaria y cuál es el rol de la educación formal en este proceso?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General:

- Describir la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka entre los estudiantes de primaria en la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.

1.3.2. Objetivos Específicos:

- Identificar los conocimientos ancestrales sobre los alimentos que poseen los estudiantes de primaria de comunidades Asháninkas en la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.
- Evaluar el rol de la educación formal en la transmisión de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos en la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.
- Proponer estrategias educativas que integren los conocimientos ancestrales sobre los alimentos que poseen los estudiantes de primaria en el currículo escolar de manera efectiva la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.

1.4. Metodología

1.4.1. Enfoque del plan

El enfoque del plan de mejora es cualitativo que describe las características de los alimentos ancestrales, Hernández et al., (2014): “El enfoque cualitativo de investigación se caracteriza por la recolección de datos no estandarizados y su análisis interpretativo. Este enfoque busca entender los fenómenos desde la perspectiva de los participantes, explorando la profundidad y complejidad de las experiencias humanas y los contextos en los que ocurren.”

1.4.2. Alcance del plan

El alcance del plan de mejora abarca a estudiantes de sexto grado en la Institución Educativa N.º 64437- Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023, que se aplicó un cuestionario y revisión bibliográfica, recopilación de información de los sabios y sabias de la comunidad Asháninka. Hernández et al., (2014): “El alcance de una investigación se refiere al grado de profundidad con que se estudiará un fenómeno. Puede ser exploratorio, descriptivo, correlacional o explicativo, dependiendo del estado del conocimiento sobre el tema y de los objetivos específicos del estudio”.

1.4.3. Diseño de investigación

Es la recolección, análisis e interpretación de los datos por grado mediante el análisis e interpretación sobre las características Asháninkas de los alimentos: “El diseño de investigación cualitativo es un plan flexible y emergente que guía el estudio en el proceso de recolección y análisis de datos no numéricos para entender fenómenos complejos desde la perspectiva de los participantes” Hernández et al., (2014).

1.4.4. Categorías de investigación

Alimentos del pueblo Asháninka: Los alimentos se basan en los recursos que obtienen de la selva y la agricultura de subsistencia.

1.4.5. Población y muestra

Población: 63 estudiantes de en la Institución Educativa N.º 64437- Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023. “La población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones. Es decir, el total de los casos que forman parte del fenómeno que se estudia” Hernández et al., (2014).

Muestra

12 estudiantes de 6to. grado de la Institución Educativa N.º 64437- Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023. Hernández et al., (2014): “La muestra es un subconjunto representativo de la población. Se selecciona utilizando procedimientos que aseguren que los elementos incluidos en ella reflejan las características del total de la población”.

1.4.6. Técnicas e instrumentos

Técnica: Es conjunto de procedimientos sistemáticos que se empleó para recolectar, analizar y procesar información donde se obtuvo datos válidos y fiables que respondió a las preguntas de investigación. Para Hernández et al. (2014): “la técnica son métodos y procedimientos sistemáticos utilizados para recopilar y analizar información para resolver problemas, responder preguntas de investigación o probar hipótesis”.

Instrumentos:

Los instrumentos son herramientas utilizadas para recolectar datos de manera sistemática y precisa sobre las categorías. El instrumento utilizado fue la guía de entrevista sobre conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka, para Hernández et al. (2014), los instrumentos de investigación son: “herramientas para recolectar datos de manera sistemática sobre las variables. Estos instrumentos pueden ser cuestionarios, entrevistas, pruebas estandarizadas, listas de verificación, entre otros, y deben ser validados y confiables para garantizar la precisión y la consistencia de los datos obtenidos”.

Procesamiento de datos

Se efectuó la entrevista y observación semiestructurada a 12 estudiantes de 6to. grado de la Institución Educativa N.º 64437- Mayapo. Se procesó la información mediante el análisis sistemático sobre los alimentos ancestrales del pueblo Asháninka.

1.4. Justificación

La preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka es crucial para mantener su identidad cultural y garantizar la sostenibilidad de sus prácticas alimentarias. Integrar estos conocimientos en la educación formal no solo contribuirá a su preservación, sino que también enriquecerá el aprendizaje de los estudiantes, promoviendo un mayor respeto y valoración de su herencia cultural.

1.5.1. Justificación teórica

La justificación teórica de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos es importante los aportes de los estudiosos que contribuyen a los conocimientos tradicionales en la educación y su impacto a la diversidad, según Berkes (1999), los conocimientos ecológicos tradicionales son esenciales para la preservación de la identidad cultural y la biodiversidad. Estos conocimientos reflejan una profunda conexión entre la cultura y el entorno natural. Así mismo, para UNESCO (2003), que los conocimientos y prácticas tradicionales contribuyen a la diversidad cultural, promoviendo el respeto y la valorización de las diferentes culturas. Para González-Gaudio (2005), afirma que integrar conocimientos locales y ancestrales en la educación fomenta un aprendizaje significativo y contextualizado, haciendo que los estudiantes se involucren más activamente.

1.5.2. Justificación práctica

Se aplican las investigaciones y estudios que hayan documentado casos específicos y resultados tangibles de la aplicación de estos conocimientos en contextos educativos y comunitarios para Castellanos y Smith (2013), demostraron que la inclusión de conocimientos ancestrales en el currículo escolar mejora la comprensión y el interés de los estudiantes en temas de ciencias naturales y sociales. Así mismo, para la investigación de Kuhnlein y Receveur (1996), muestra que la promoción de alimentos tradicionales en las escuelas puede

mejorar la dieta y la salud de los estudiantes al proporcionarles opciones más nutritivas. Para Altieri y Toledo (2011), argumentan que las prácticas agrícolas tradicionales enseñadas a los estudiantes fomentan la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales.

1.5.3. Justificación metodológica

La metodología considerada fue descriptiva, de revisión bibliográfica, participativa, experiencial, contextualizada y colaborativas para enseñar y aplicar los conocimientos, puedan enriquecer el proceso educativo y generar beneficios concretos. Según Freire (1970), los métodos educativos que involucran la participación activa de los estudiantes en su propio aprendizaje, como el diálogo y la reflexión crítica, son esenciales para la educación liberadora. Integrar conocimientos ancestrales a través de métodos participativos permite a los estudiantes conectarse profundamente con el contenido. Para Kolb (1984), enfatiza la importancia del aprendizaje experiencial, donde los estudiantes aprenden a través de la acción y la reflexión sobre esa acción. Implementar huertos escolares o proyectos de cocina que utilicen alimentos. Para Moll et al. (1992), introdujeron el concepto de “fondos de conocimiento”, sugiriendo que el conocimiento cultural y práctico de las comunidades debe ser integrado en el currículo escolar para hacerlo más relevante y efectivo.

1.5.4. Justificación social

Se basa en su capacidad para fortalecer la cohesión social, promover la justicia social, apoyar la sostenibilidad y beneficiar a las economías locales. proporcionando una base sólida para comprender cómo estos conocimientos pueden tener un impacto positivo en las comunidades y en la sociedad en general. Los conocimientos ancestrales de los alimentos que poseen los estudiantes se centran en cómo estos conocimientos pueden influir positivamente en la cohesión social, la identidad comunitaria, la justicia social y la sostenibilidad.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Conceptualización de las variables o tópicos claves

Conocimientos ancestrales

Se refieren a los saberes, prácticas, creencias y modos de vida que han sido transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad, generalmente de manera oral. Estos conocimientos están profundamente arraigados en la historia, la cultura y la experiencia de las comunidades indígenas y tradicionales, y abarcan una amplia gama de aspectos, incluyendo la medicina, la agricultura, la gestión de recursos naturales, la espiritualidad y las relaciones sociales. Para Marie Battiste (2002): “El conocimiento indígena es una comprensión holística del mundo que integra aspectos espirituales, culturales y ecológicos, y que se transmite oralmente de generación en generación a través de relatos, prácticas y enseñanzas.”

Alimentos ancestrales

Los alimentos ancestrales son esenciales para la identidad cultural, la sostenibilidad ambiental y la salud de las comunidades indígenas. Estos alimentos no solo proporcionan nutrición, sino que también están profundamente integrados en las prácticas culturales y espirituales de estas comunidades, reflejando un conocimiento ecológico acumulado y transmitido a lo largo de generaciones. Para Salmón (2012): “los alimentos ancestrales son aquellos que tienen raíces históricas profundas en la cultura de un grupo indígena, reflejando su conocimiento, prácticas agrícolas y adaptaciones ecológicas que han sido transmitidas a lo largo de generaciones.” Para Harriet V. Kuhnlein y Nancy J. Turner (1991): “Los alimentos tradicionales indígenas incluyen plantas y animales utilizados para la alimentación, que se

obtienen a través de métodos específicos que son culturalmente relevantes y han sido transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad.”

Alimentos ancestrales Asháninkas

Son esenciales para la identidad cultural y la sostenibilidad de esta comunidad amazónica. Estas definiciones, proporcionadas por autores como López-Moya y Álvarez Alonso, Ruiz-Carrasco, Fischer, y Barbosa de Almeida, destacan cómo estos alimentos no solo son una fuente de nutrición, sino también un reflejo de prácticas agrícolas sostenibles y un profundo conocimiento ecológico acumulado y transmitido a lo largo de generaciones. López-Moya y Álvarez Alonso (2012): “Los alimentos ancestrales de los Asháninkas incluyen una variedad de productos agrícolas y de recolección que han sido cultivados y manejados de manera sostenible por generaciones, reflejando un profundo conocimiento de los ecosistemas amazónicos y prácticas culturales específicas.” Para Ruiz-Carrasco (2015): “Para los Asháninkas, los alimentos ancestrales son aquellos que forman parte de su dieta tradicional y que están vinculados a prácticas agrícolas como el cultivo de yuca, maíz, plátanos, y diversas especies de plantas medicinales y comestibles nativas de la selva amazónica.” Fischer (2009): “Los alimentos tradicionales de los Asháninkas comprenden productos como la yuca, el maíz, y diversas frutas y tubérculos que no solo son esenciales para su nutrición, sino que también desempeñan un papel crucial en sus rituales y en la transmisión de conocimientos ecológicos.” Barbosa de Almeida (2004): “Los alimentos ancestrales Asháninkas incluyen especies cultivadas y recolectadas que representan la continuidad de prácticas agrícolas tradicionales adaptadas al manejo de los recursos amazónicos, como el manejo de la chagra (huerto tradicional) y la recolección de frutos silvestres”.

Tabla 1 *Alimentos ancestrales Asháninkas autores*

Tópico	Autor	Definición
Conocimientos ancestrales	Berkes, F. (1999).	Los conocimientos tradicionales son un cuerpo acumulativo de conocimientos, prácticas y creencias, que evolucionan adaptativamente por acumulación y transmisión cultural, acerca de la relación de los seres vivos (incluyendo a los humanos) con su entorno.
Alimentos ancestrales	Salmón (2012)	Los alimentos ancestrales son aquellos que tienen raíces históricas profundas en la cultura de un grupo indígena, reflejando su conocimiento, prácticas agrícolas y adaptaciones ecológicas que han sido transmitidas a lo largo de generaciones.
Alimentos ancestrales Asháninkas	Friedrich Rüppel (1984).	Los alimentos ancestrales de los Asháninkas son aquellos productos agrícolas y silvestres que han sido cultivados, recolectados y consumidos tradicionalmente, incluyendo la yuca, el maíz, el plátano y una variedad de frutas y tubérculos, que son fundamentales en su dieta y cultura.
Pueblo originario Asháninka	García, J. A. (2005).	El pueblo originario destaca la rica herencia cultural, las prácticas sostenibles y la profunda conexión que los Asháninkas tienen con su entorno natural. Estas definiciones reflejan la importancia de las tradiciones ancestrales en la vida diaria de los Asháninkas y su papel en la preservación de su identidad cultural.
Cosmovisión tradicional Asháninka	Sonia B. Rodríguez (2013).	La cosmovisión tradicional Asháninka se centra en una visión holística del universo, donde todo está interconectado y los seres humanos juegan un papel importante en el equilibrio de la naturaleza. Esta visión se refleja en sus prácticas culturales, espirituales y ambientales.

Cosmovisión tradicional Asháninka

Es un conjunto de creencias, prácticas y conocimientos que estructuran la forma en que los Asháninkas, un grupo indígena de la Amazonía peruana, entienden el mundo, su lugar en él, y sus relaciones con el entorno natural y espiritual. Esta cosmovisión abarca aspectos de la espiritualidad, la naturaleza, la comunidad y la identidad cultural.

Tabla 2 Cosmovisión *tradicional Asháninka*

Componente	Componente	Componente
Relación con la Naturaleza	Creencia en espíritus naturales y prácticas para mantener el equilibrio ecológico.	Shanley, P., & Gallegos, D. (2004). <i>The Role of Ethnobotany in the Conservation of Amazonian Biodiversity.</i>
Espiritualidad y Mitología	Mitos y deidades asociadas a la naturaleza y los elementos de su entorno.	Almeida, M. W. B. (2004). <i>Sistemas agrícolas indígenas en la Amazonía: la chagra Asháninka.</i>
Prácticas Agrícolas	Mitos y deidades asociadas a la naturaleza y los elementos de su entorno.	Almeida, M. W. B. (2004). <i>Sistemas agrícolas indígenas en la Amazonía: la chagra Asháninka.</i>
Identidad Cultural	Agricultura basada en la chagra, un sistema sostenible y respetuoso con el medioambiente.	González, J. A., & García, R. (2010). <i>La Chagra: Agriculture and Sustainable Management in Asháninka Culture.</i>
Conocimientos Medicinales	Transmisión de conocimientos y prácticas a través de relatos orales y rituales.	Berkes, F. (1999). <i>Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management.</i>
Conocimientos Medicinales	Uso de plantas medicinales para la salud y el equilibrio espiritual.	Kuhnlein, H. V., & Turner, N. J. (1991). <i>Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples: Nutrition, Botany and Use.</i>

2.2 Importancia sobre conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka

Los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka son fundamentales tanto para la preservación de su cultura como para la sostenibilidad y biodiversidad de su entorno. Estos conocimientos no solo representan una rica tradición cultural, sino que también ofrecen valiosas lecciones sobre la gestión de recursos naturales y la salud alimentaria. La importancia radica en la:

Preservación Cultural e Identidad: Los alimentos tradicionales y los métodos de preparación están profundamente arraigados en la cultura y la identidad del pueblo Asháninka. Estos conocimientos se transmiten de generación en generación, y su preservación es crucial para mantener la herencia cultural viva. Las prácticas alimentarias tradicionales incluyen recetas, técnicas de cultivo y recolección, así como rituales y celebraciones asociadas con la alimentación.

Sostenibilidad y Gestión de Recursos Naturales: El pueblo Asháninka ha desarrollado prácticas agrícolas y de recolección que son sostenibles y respetuosas con el medioambiente. Su conocimiento sobre la biodiversidad local y el uso de plantas y animales nativos contribuye a la conservación de los ecosistemas. Estas prácticas promueven la rotación de cultivos, el uso de técnicas agroforestales y la protección de especies nativas, lo que da como resultado un manejo eficiente y sostenible de los recursos naturales.

Salud y Nutrición: Los alimentos tradicionales Asháninka son ricos en nutrientes y están adaptados a las necesidades dietéticas de la comunidad. La dieta Asháninka incluye una variedad de frutas, verduras, tubérculos, pescado y carne de caza, que proporcionan una alimentación equilibrada y saludable. Además, muchos de estos alimentos tienen propiedades medicinales, contribuyendo al bienestar general de la comunidad.

Diversidad biocultural: Los conocimientos ancestrales sobre los alimentos están intrínsecamente ligados a la diversidad biológica y cultural. La relación simbiótica entre el pueblo Asháninka y su entorno natural es un ejemplo de bioculturalidad, donde la conservación de la biodiversidad y la diversidad cultural se refuerzan mutuamente. Este enfoque integrado es esencial para la resiliencia de las comunidades y los ecosistemas.

Innovación y adaptabilidad: A lo largo de los siglos, el pueblo Asháninka ha demostrado una notable capacidad de adaptación e innovación en respuesta a los cambios ambientales y sociales. Estos conocimientos ancestrales permiten la experimentación y adaptación de nuevas prácticas y tecnologías que pueden mejorar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad en un contexto contemporáneo.

Educación y transmisión de conocimientos: La enseñanza y la transmisión de estos conocimientos a las nuevas generaciones son esenciales para su continuidad. La inclusión de los conocimientos ancestrales en los programas educativos fomenta el respeto por las tradiciones y promueve una comprensión más profunda de la importancia de la biodiversidad y la sostenibilidad.

CAPÍTULO III

Marco Referencial

3.1 Reseña histórica

- DISTRITO : Río Tambo
- PROVINCIA : Satipo
- REGIÓN : Junín
- NIVEL : Primaria-Educación Intercultural Bilingüe.
- DIRECTORA(e) : Juan Pedro Torres Urquia
- PROFESOR DE AULA : Amasifuen Galan Rosalin,
Carlos Shintsicama Jupsier,
Carrion Choquiuro Celma,
Camoquin Rios Wagner.
- ESTUDIANTES : 75 estudiantes
- CARACTERÍSTICA : Polidocente
- RURALIDAD : I

3.2 Filosofía organizacional

3.2.1 Misión:

Dar al alumno las herramientas necesarias para que pueda Desarrollar competencias que le sirvan para su desarrollo personal, construyendo su disciplina interna, su conocimiento y conquistar su autonomía con base en experiencias basadas en la realidad y el propio descubrimiento. Guiarlo en el amor por la lectura, el interés por la investigación, la redacción, la elaboración de trabajos y el desarrollo de la creatividad. Propiciar el perfeccionamiento de sus habilidades y el descubrimiento de sus propias estrategias de aprendizaje considerando las distintas capacidades y necesidades de cada uno. Fomentar tanto el amor por trabajo individual como en cooperación con otros, estimulando la adecuada socialización y el trabajo en equipo. Promover la vivencia de los valores

procurando dar así una *Educación para la Paz* y estimular una actitud de libertad con responsabilidad.

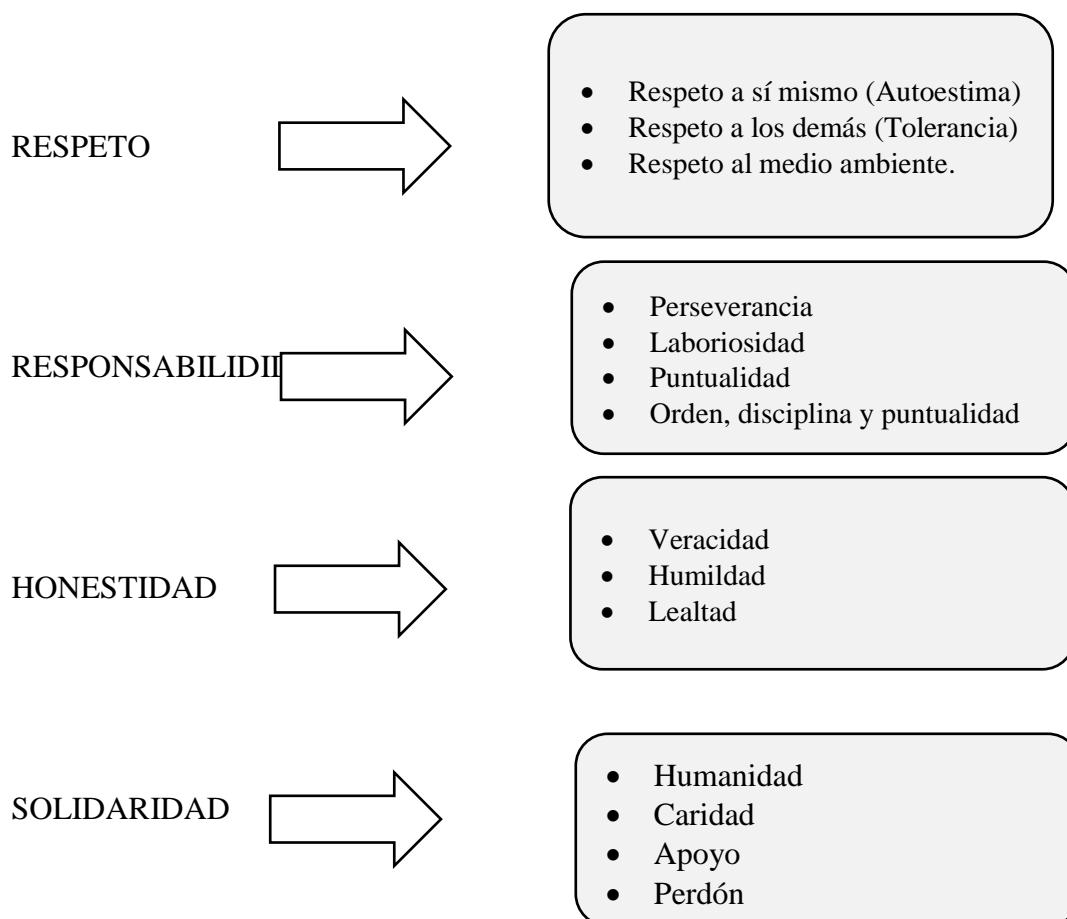
3.2.2 Visión:

Nos proyectamos al 2025 ser reconocidos como una institución educativa líder en la formación de estudiantes bilingües y responsables socialmente de su entorno, realizando convenios con instituciones líderes que velan por la conservación del medioambiente, utilizando sus recursos con responsabilidad con un clima de armonía y trabajo en equipo teniendo en cuenta el desarrollo de su potencial desde la primera infancia, accediendo al mundo letrado, resolviendo problemas, practicando valores, sepan seguir aprendiendo, se asuman ciudadanos con derechos y responsabilidades, y contribuyan al desarrollo de su comunidad y del país, combinando sus conocimientos ancestrales y estar a la vanguardia de los procesos y cambios que el mundo necesita, sin alejarse del perfil intercultural bilingüe.

3.2.3 Valores:

El Proyecto Educativo Institucional hace énfasis en el desarrollo de los valores morales acordes con los principios institucionales y se expresan a través de un conjunto de actitudes entendidas como las predisposiciones que tienen las personas para actuar en un sentido determinado de acuerdo con los valores principales interiorizados en su vida. Los valores en una institución educativa forman parte de su axiología. Se recogen en los perfiles de los estudiantes, de las familias y docentes; en las prácticas cotidianas, tanto pedagógica como normativas, y en la gestión, incluso en el hecho de cómo se organizan las aulas y la infraestructura. Los valores en nuestra institución se forman, pero esto requiere que la comunidad educativa las asuma en su práctica, las traduzca en normas de convivencia y los

docentes discernan a la hora de construir el currículo si estos pueden constituirse en temas transversales, en contenidos específicos o siendo parte de capacidades a lograr.



3.2.4 PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS NACIONALES

La educación en nuestra institución educativa tiene a los niños (as), al púber y adolescente como centro y agente fundamental del proceso educativo; se sustenta en los siguientes principios.

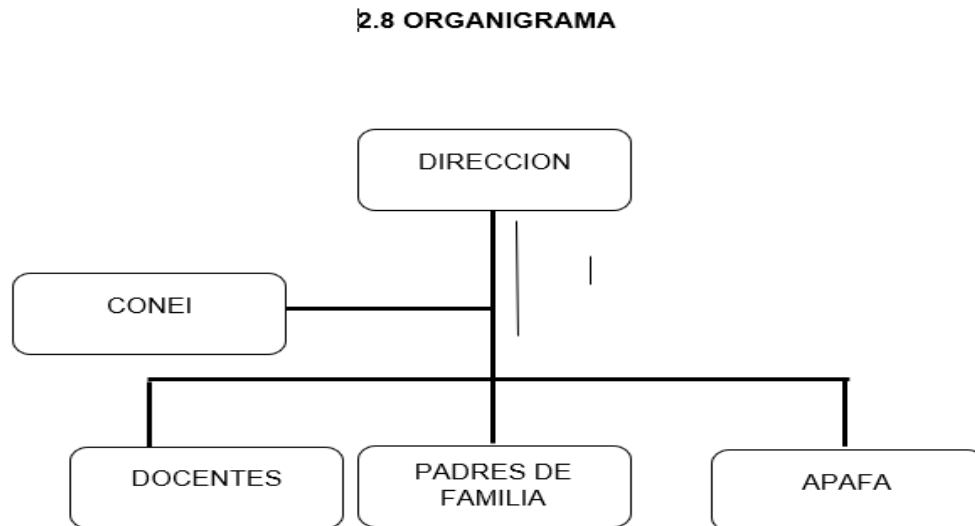
- a. Calidad, que asegure la eficiencia en los procesos y eficacia en los logros y las mejores condiciones de una educación para la identidad, la ciudadanía, el trabajo; en un marco

de formación permanente.

- b. La equidad, que posibilite una buena educación para todos los peruanos sin exclusión de ningún tipo y que priorice a los que menos oportunidades tienen.
- c. La interculturalidad, que contribuya al reconocimiento y valoración de nuestra diversidad cultural, étnica y lingüística; al diálogo e intercambio entre las distintas culturas y al establecimiento de relaciones armoniosas.
- d. La democracia, que permita educar en y para la tolerancia, el respeto a los derechos humanos, el ejercicio de la identidad y la conciencia ciudadana, así como la participación.
- e. La ética, que fortalezca los valores, el respeto a las normas de convivencia y la conciencia moral, individual y pública.
- f. La inclusión, que incorpore a las personas con discapacidad, grupos sociales excluidos, marginados y vulnerables.
- g. La conciencia ambiental, que motive el respeto, cuidado y conservación del entorno natural como garantía para el futuro de la vida.
- h. La creatividad y la innovación, que promuevan la producción de nuevos conocimientos en todos los campos del saber, el arte y la cultura.

3.3 Diseño organizacional

Organigrama de la escuela



Fuente: IE

Capítulo III

Resultados

3.1. Análisis de los resultados

Es una investigación cualitativa que presenta los hallazgos obtenidos a partir de la investigación durante la práctica preprofesional con los estudiantes de sexto grado, de la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023, donde a los estudiantes se les evaluó sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka, a través de los principales instrumentos utilizados en la práctica profesional son los siguientes.

Tabla 4 *técnicas e instrumentos de investigación*

Técnica	Instrumento
Observación	Lista de cotejo
Entrevista	Guía de Entrevista

Observación:

La observación en investigación es una técnica de recolección de datos que implica el uso de los sentidos del investigador para recopilar información sobre el comportamiento, actividades, eventos y características de un grupo de personas, un fenómeno o un entorno específico. Esta técnica es ampliamente utilizada en diversas disciplinas, incluidas las ciencias sociales, la antropología, la psicología y la educación, para obtener datos precisos y detallados que no pueden ser capturados a través de otros métodos como encuestas o entrevistas.

Entrevista:

La entrevista en investigación es una técnica cualitativa de recolección de datos que implica una conversación estructurada o semiestructurada entre el investigador y uno o varios participantes. El objetivo de las entrevistas es obtener información detallada y profunda sobre las percepciones, experiencias, actitudes y opiniones de los entrevistados en relación con el tema de estudio.

Información demográfica

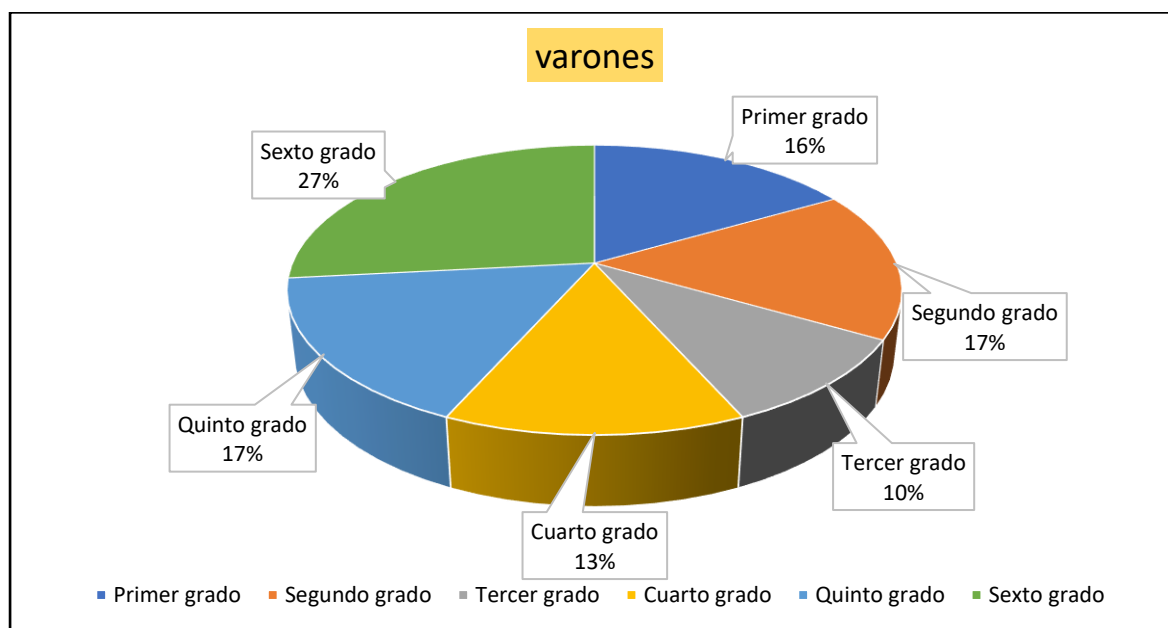
Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023.

Muestra: Estudiantes varones: 5.

Tabla 5

Estudiantes por grado	varones
Primer grado	5
Segundo grado	5
Tercer grado	3
Cuarto grado	4
Quinto grado	5
Sexto grado	8
Total	30

Figura 1 Información demográfica de estudiantes varones



Los estudiantes varones de la muestra de estudio son estudiantes a quienes se les aplicó la encuesta.

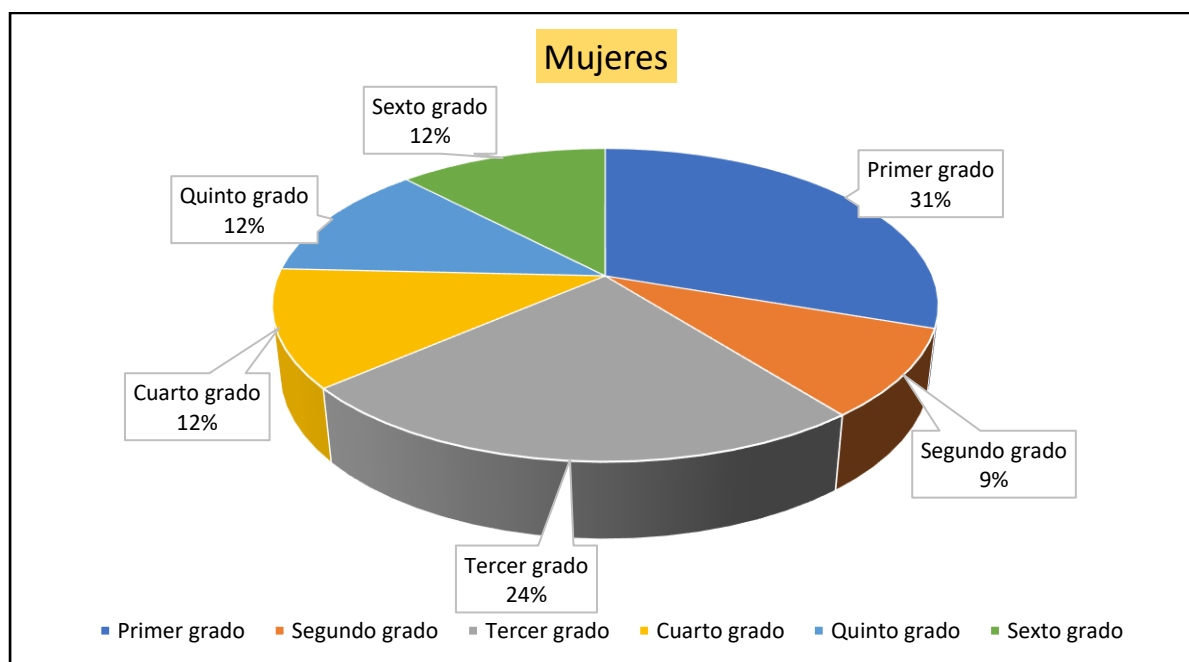
Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023

Muestra: Estudiantes mujeres que son 4

Tabla 6

Estudiantes por grado	Mujeres
Primer grado	10
Segundo grado	3
Tercer grado	8
Cuarto grado	4
Quinto grado	4
Sexto grado	4
Total	33

Figura 2



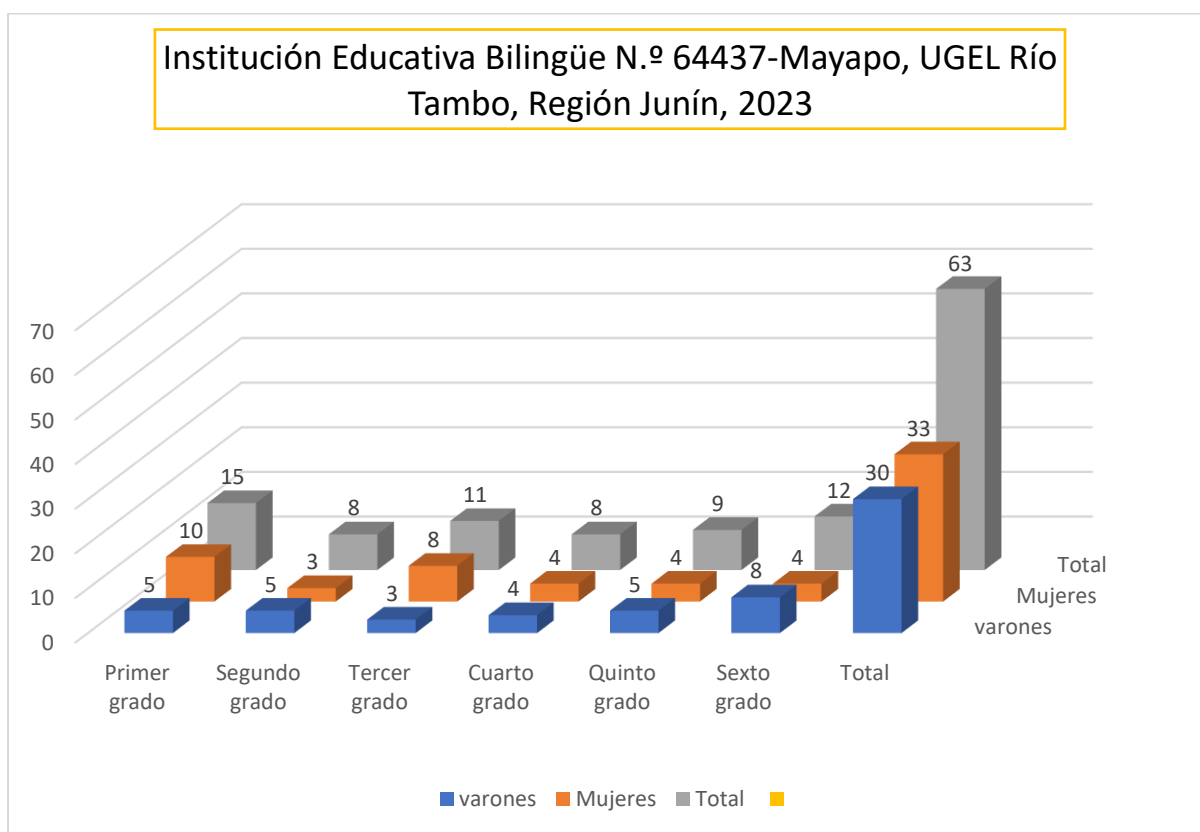
Los estudiantes mujeres de la muestra de estudio son estudiantes a quienes se le aplicó la encuesta.

Tabla 7

Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023

Estudiantes por grado	varones	Mujeres	Total	-
Primer grado	5	10	15	
Segundo grado	5	3	8	
Tercer grado	3	8	11	
Cuarto grado	4	4	8	
Quinto grado	5	4	9	
Sexto grado	8	4	12	
Total	30	33	63	

Figura 2:



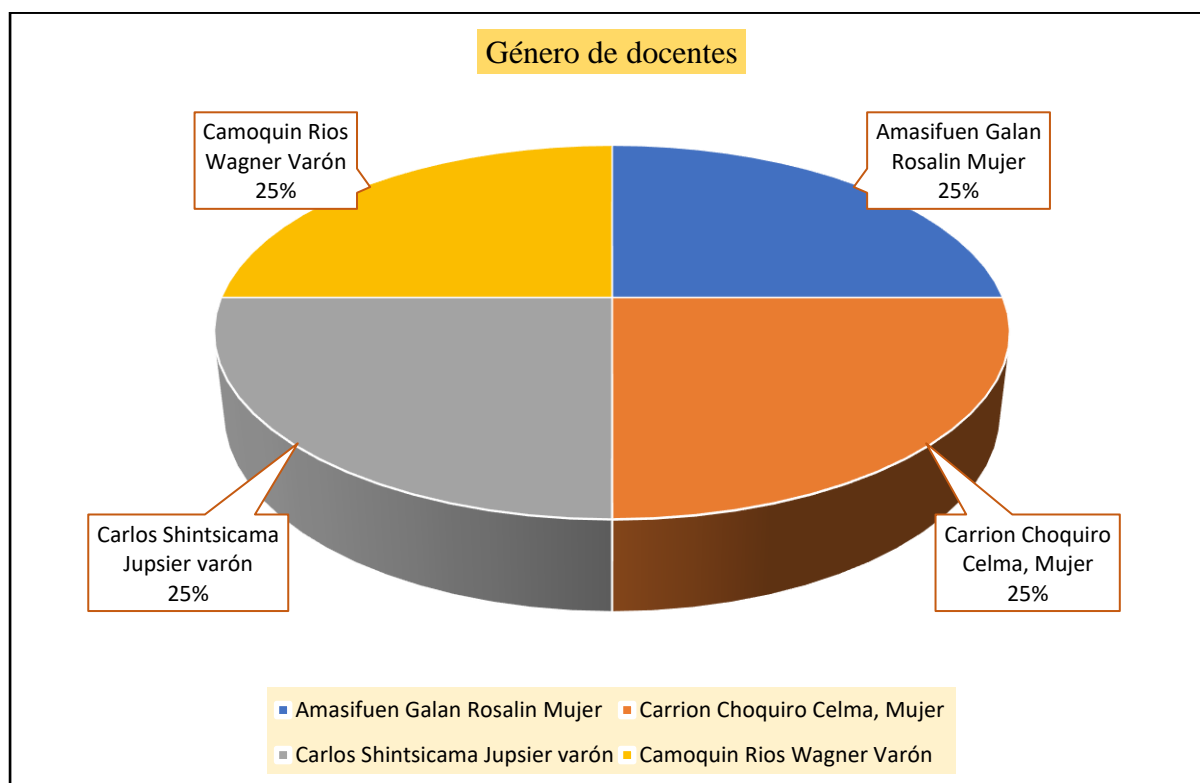
Total, de estudiantes en la institución educativa es 30 varones y 33 mujeres que es total de 63 estudiantes, de los cuales 9 estudiantes de 5to. grado es la muestra de estudio que les aplicó el cuestionario sobre la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los

alimentos del pueblo Asháninka entre los estudiantes de primaria en la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.

Tabla 8

Docentes	Sexo	Total
Amasifuen Galan Rosalin	Mujer	1
Carrion Choquiuro Celma,	Mujer	1
Carlos Shintsicama Jupsier	varón	1
Camoquin Rios Wagner	Varón	1

Figura 3 Género de docentes de la IEB N.º 64437-Mayapo



En la Institución Educativa Bilingüe N.º64437-Mayapo trabajan 2 mujeres y 2 varones para un promedio de 63 estudiantes que asisten de manera regular a la escuela.

GUÍA DE ENTREVISTA

Título del Trabajo de Investigación: Conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023.

Fecha de aplicación: 09 /07 /2024 Hora de inicio: Hora de finalización:...

Objetivo general del trabajo de investigación: Describir la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka entre los estudiantes de primaria en la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023.

Se está llevando a cabo la investigación para describir los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, 2023, por este motivo se le pide a usted se sirva responder a las siguientes preguntas.

Tabla 9

Nº	Preguntas	Respuesta	
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Asháninkas?	Ahumado Asado de zapallo Asado yuca Asado de sachavaca Chilcano Chupispa	Chupispa de suri Empacado Patarashca Salado Patarashca de zuri Tacacho
2	¿Por quién conociste los alimentos ancestrales Asháninkas?	Padres, madres y docentes	
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Asháninkas?	Proteínas y conservación cultural	
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Asháninkas?	Sin en la familia	
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Asháninkas?	Si algunos docentes No en algunos docentes	

3.2. Discusión de los resultados

El análisis de los resultados sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Asháninka en los estudiantes de sexto grado de primaria, de la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437- Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín, fue con el enfoque cualitativo para interpretar y comprender los datos recolectados de acuerdo con el objetivo de describir la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka. Según Sucari et al. (2022), los resultados indican que la gestión de las políticas públicas, con enfoque alimentario, no consideran la cultura alimentaria de estas familias, por lo que es un factor que limita el cumplimiento de sus fines y metas establecidas. Otro elemento que limita es el desempeño deficiente del factor humano en el proceso de materialización de estos programas. Para Matute et al., (2018), los alimentos son aquellos que han sido utilizados por comunidades indígenas y tradicionales durante siglos, no solo como parte de su dieta diaria, sino también por sus propiedades curativas y medicinales. Estos alimentos son cultivados, recolectados y preparados siguiendo métodos tradicionales que se han transmitido de generación en generación. En el plan se encontró que los alimentos ancestrales son indispensables para la salud y economía de la población que conocen los estudiantes, estos son: Ahumado, asado de zapallo, asado yuca, asado de sachavaca, chilcano, chupispa de suri, empacado, patarashca salado, patarashca de zuri, tacacho. Estos productos son indispensables en la dieta diaria de las familias que enfrentan desnutrición por limitada cultura alimentaria de las familias, sobre el contenido nutricional de dichos productos que con las habilidades prácticas sobre su preparación y consumo de alimentos tradicionales. Se sugiere estrategias para fortalecer la educación sobre los conocimientos ancestrales de los alimentos mediante programas escolares, talleres comunitarios, y mayor integración de la sabiduría ancestral en el currículo educativo. Así mismo, se propone que las futuras investigaciones que profundicen en

la relación entre los conocimientos ancestrales y la educación formal en comunidades indígenas.

3.3. Conclusiones

- La transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka en los estudiantes de primaria es limitado por la influencia de estilos de vida de otras culturas.
- Los conocimientos ancestrales sobre los alimentos que poseen los estudiantes son limitados porque las familias van dejando de lado estos alimentos ancestrales.
- La educación formal en la transmisión de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos a través del currículo en las sesiones de aprendizaje es limitada por falta de contextualización del currículo a la realidad local.
- Las estrategias educativas son los talleres sobre los alimentos, seminarios, ponencias de un especialista sobre los alimentos, festivales de exposición de los productos, incorporación al programa Qali Warma, programas alimentarios de ONGS, que integren los conocimientos ancestrales sobre los alimentos en los estudiantes de primaria en el currículo escolar de manera efectiva la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.

3.4. Recomendaciones

- Mayor investigación sobre la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Asháninka entre los estudiantes de primaria en la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.
- Ampliar los conocimientos ancestrales sobre los alimentos que poseen los estudiantes de primaria de comunidades Asháninkas en la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.
- Que las sesiones de aprendizaje estén contextualizados con los alimentos ancestrales, para la educación formal para la transmisión de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos en la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.
- Mejorar y ampliar estrategias educativas que integren los conocimientos ancestrales sobre los alimentos en los estudiantes de primaria en el currículo escolar de manera efectiva en la Institución Educativa Bilingüe N.º 64437-Mayapo, UGEL Río Tambo, Región Junín.

Bibliografía

- Almeida, M. W. B. (2004). Sistemas agrícolas indígenas en la Amazonía: la chagra Asháninca. *Agronomía Amazónica*, 10(2), 103-122.
- Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). The Agroecological Revolution in Latin America: Rescuing Nature, Ensuring Food Sovereignty and Empowering Peasants. *Journal of*
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice Hall.
- Battiste, M. (2002). *Indigenous Knowledge and Pedagogy in First Nations Education: A Literature Review with Recommendations*. Apamuwek Institute.
- Berkes, F. (1999). *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Taylor & Francis.
- Castellanos, E., & Smith, R. (2013). *Indigenous Knowledge and Science Education: Enhancing Learning through Cultural Contexts*. *Journal of Education*, 195(3), 85-97.
- Fischer, M. (2009). Traditional Ecological Knowledge and Sustainable Management among the Asháninca of Peru. *Ethnobotany Research and Applications*, 7, 33-47.
- García, J. A. (2005). *Historia de los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana*. *Revista de Historia del Perú*, 14(1), 45-67.
- González-Gaudiano, E. (2005). Environmental Education: A Field in Transition. *Environmental Education Research*, 11(3), 279-290.
- Kuhnlein, H. V., & Receveur, O. (1996). *Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples*. *Annual Review of Nutrition*, 16, 417-442.
- Kuhnlein, H. V., & Turner, N. J. (1991). *Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples: Nutrition, Botany and Use*. Gordon and Breach Science Publishers.
- López-Moya, F. A., & Álvarez Alonso, J. (2012). Cultura y conocimientos tradicionales ashánincas en la Amazonía peruana. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP).
- Moll, L. C., Amanti, C., Neff, D., & Gonzalez, N. (1992). Funds of Knowledge for Teaching: Using a Qualitative Approach to Connect Homes and Classrooms. *Theory into Practice*, 31(2), 132-141.
- Ruiz-Carrasco, R. (2015). La alimentación y el manejo del bosque en la cultura Asháninca. *Revista de Antropología Amazónica*, 7(1), 45-6

- Rüppel, F. (1984). *La Agricultura y los Alimentos en la Cultura de los Asháninka*. *Revista del Instituto de Estudios Peruanos*, 15(1), 22-34.
- Salmón, E. (2012). *Eating the Landscape: American Indian Stories of Food, Identity, and Resilience*. University of Arizona Press.
- Salmón, E. (2012). *Eating the Landscape: American Indian Stories of Food, Identity, and Resilience*. University of Arizona Press.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*.
- García, L. R. (2021). *Los Asháninkas: Identidad y Resiliencia en la Amazonía*. Editorial Ciencias Sociales.
- Paredes, G. R. (2019). *Pueblos Indígenas en la Amazonía Peruana: Historia, Cultura y Desafíos*. Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú.

Anexos

Guía de cuestionario para recopilación de la información.

Cuestionario aplicado.

Fotografías de trabajo en le IE.

GUÍA DE ENTREVISTA



Título del Trabajo de Investigación: Conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Ashaninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Rio Tambo, Región Junín, 2023

Fecha de aplicación: 09/07/2024 **Hora de inicio:** **Hora de finalización:** ¶

Objetivo general del trabajo de investigación: Describir la transmisión y preservación de los conocimientos ancestrales sobre los alimentos del pueblo Ashaninka entre los estudiantes de primaria en la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Rio Tambo, Región Junín, 2023

Se está realizando la investigación para describir los conocimientos ancestrales de los alimentos del pueblo Ashaninka por los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe No 64437-Mayapo, UGEL Rio Tambo, Región Junín, 2023, por este motivo se le pide a usted se sirva responder a las siguientes preguntas. ¶

Nº	Preguntas	Respuesta	
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Ahumado Asado de zapallo Asado yuca Asado de sachavaca Chilcano Chupispa	Chupispa de suri Empacado Patarashca Salado Patarashca de zuri Tacacho
2	¿Por quién conociste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Padres, madres y docentes	
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Proteínas y conservación cultural	
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Sin en la familia	
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Si algunos docentes No en algunos docentes	

2	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	No en algunos docentes Si algunos docentes	
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Si en la familia	
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Proteínas y conservación cultural	
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Chupispa de suri Empacado Patarashca Salado Patarashca de zuri Tacacho	

Guía de cuestionario para recopilación de la información

NOMBRE Y APELLIDO: Roni Reinaldo ACHO RAIMUNDO

FECHA:

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	CHUPISA DE SUTI
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Mediante la preta y el consumo
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficios son las proteínas y la conservación de la cultura
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI CONSUMIMOS
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	NO HAY MAESTRO QUE COMPARTA los alimentos

NOMBRE Y APELLIDO: Juan Vargas Ruiz

FECHA:

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	ACHA DE SACRAMENTO
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	ME DIARON EL PERU EN LAS CLASES
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficios son las proteínas y la conservación de la cultura
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI CONSUMIMOS
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	NO HAY MAESTRO QUE COMPARTA los alimentos

NOMBRE Y APELLIDO: Yordi ZIMEL ZAPATA OLIVE

FECHA:

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	CHUPISA DE PESCADO
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Mediante la preta y el consumo
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficios son las proteínas y la conservación de la cultura
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI CONSUMIMOS
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	NO HAY MAESTRO QUE COMPARTA los alimentos

NOMBRE Y APELLIDO: María Alejandra

FECHA: 10 de Junio del 2022

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI PESCADO AVUADO
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Descubri las presuntas de Muestras para
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Los beneficios son las proteínas y las colinas
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI CONSUMIMOS con mi familia, la Patarasha y Pescado avuado
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	NO HAY MAESTRO QUE COMPARTA los alimentos

NOMBRE Y APELLIDO: Ináica Ami Jhuveli fito Mameto

FECHA: 10 de Julio del 2024

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales ashaninkas?	Si, mono asado
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Descubri las Presentas de nuestros Padres
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficios son las Proteina y las culturas
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Si consumimos Pescado asado.
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	No hay maestro que no enseñe

NOMBRE Y APELLIDO: CRISTIANO RONALDO ZAPATA URIBE

FECHA: 10 de Julio del 2024

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales ashaninkas?	Chupishpatayacho
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Mediant la pregunta y el consumo
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficio son la proteina y la conservación de la cultura
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI CONSUMO
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI

NOMBRE Y APELLIDO: Ariel Eto Rodríguez CUBANIA

FECHA: Miércoles

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales ashaninkas?	Ahumado de berado Chupispa de pez
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Mediante la pregunta y el consumo de nuestro Padre y madre
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los beneficios son los proteina y la conservación de la cultura
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Si consumimos con mi familia
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	No hay maestro que enseñe los alimentos

NOMBRE Y APELLIDO: AZUMI VALENTINA PATA CASANOVA

FECHA: 10 de Julio del 2024

Nº	Preguntas	Respuesta
1	¿Puedes nombrar los alimentos ancestrales ashaninkas?	Patacas
2	¿De qué manera descubriste los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Taqui
3	¿Cuáles son los beneficios de los alimentos ancestrales Ashaninkas?	Mediante el consumo
4	¿Consumes los alimentos ancestrales Ashaninkas?	los alimentos si los consumo
5	¿Los profesores te han enseñado en las clases sobre los alimentos ancestrales Ashaninkas?	SI

Fuente: Elaboración propia

Fotografías de plan de mejora

Fuente: Elaboración propia

Sesiones de aprendizaje

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la recolección de chicharra”

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo

1.2 Área: Personal Social

1.3 Tema: El conocimiento

1.3. Grado: 5° GRADO

1.4. Director: Juan Pedro Torres Urquía

1.5. Practicante: Celma Carrion Choquiro

1.6 Fecha: 01/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Construye interpretaciones históricas	<ul style="list-style-type: none"> •Interpreta críticamente fuentes diversas. •Comprende el tiempo histórico. •Elabora explicaciones sobre procesos históricos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica hechos y procesos históricos que mediante los tiempos los conocimientos está en proceso de perder en participación de hombres y mujeres en ellos. 	Los estudiantes aprenden los conocimientos para dar valor en la cultura.	LISTA DECOTIEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Motivación</u> Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué es el conocimiento? • <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Qué tipo de conocimiento conoce? ¿Hay otro tipo de conocimiento en nuestra lengua originario? • <u>Problematización</u> ¿Qué consecuencia trae cuando desconocemos conocimiento? • <u>Propósito</u> “Hoy aprendemos conocimiento mediante la participación de la recolección de chicharra” <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	Libro, table lapicero,	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <p>La maestra pide que se ponga de pareja y que se dialoga con sus compañeros.</p> <p>La maestra explica sobre los materiales y que forme cuatro grupos con cinco integrantes.</p> <p>La maestra distribuye materiales, también pide que mencione tipo de conocimientos en papelote.</p> <p>ANALISIS DE INFORMACION</p> <p>Los estudiantes realizan su trabajo y la maestra monitorea, mencionando algunos tipos de conocimientos.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DECISIONES</p> <p>La maestra entrega en papelote escrito conceptos de tema de hoy.</p> <p>Los estudiantes presentan su trabajo y transcribe en su cuaderno.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Auto evaluación</u> <p>La maestra auto Evalúa la clase ejecutado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy?</p> <p>¿Es importante aprender sobre alimento que tiene nutriente? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad. Construye interpretaciones históricas •Interpreta críticamente fuentes diversas. •Comprende el tiempo histórico. •Elabora explicaciones sobre procesos históricos							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interpreta críticamente fuentes diversas		Comprende el tiempo histórico.		Elabora explicaciones sobre procesos históricos	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Deysi Camoquin Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la recolección de chicharra”

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. B:** N° 64437-Mayapo
1.2 Área: Personal Social
1.3 Tema: Conocimiento ancestral
1.4. Grado: 5° GRADO
1.5. Director: Juan Pedro Torres Urquía
1.6. Practicante: Celma Carrion Choquiroy
1.7 Fecha: 18/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común	<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza diversas fuentes y herramientas cartográficas para obtener información y ubicar elementos en el espacio geográfico y el ambiente 	Los estudiantes aprenden el conocimiento ancestral en recolección de chichara (mediante conocimiento empírico)	LISTA DECOTEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el conocimiento ancestral, culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<p>Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana</p> <p>La maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivación La maestra formula pregunta ¿para ustedes que es el conocimiento ancestral? (Idea de lluvia) consiste que cada estudiante defina su propio aporte de tema de la pregunta. La maestra pide a los estudiantes que levante sus manos para escuchar la participación. • Recojo de saberes previos ¿Qué se trata el tema de hoy? ¿En nuestra cultura tendrá conocimientos? ¿Como reconocer conocimientos ancestrales? • Problematización ¿Es bueno conservar y practicar el conocimiento ancestral en la vida cotidiana? • Propósito “Hoy aprendemos conocimiento ancestral en la participación de recolección de chicharra” <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	Papelote, lapicero, plumones y cinta embalaje.	10 minutos
Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maestra pide que se ponga de pareja y que se dialoga con sus compañeros. • La maestra explica sobre los materiales y que forme tres grupos con tres integrantes. • La maestra distribuye materiales, también pide que mencione tipo de conocimientos. <p>ANALISIS DE INFORMACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • La estudiante realiza su trabajo y la maestra monitorea, mencionando tipo de conocimientos ancestral. <p>ACUERDO Y TOMA DE DESICIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maestra pide que escoge su representante para la exposicion de trabajo. • Los estudiantes mencionan tipo de conocimientos ancestral, después maestra pide a los dicentes que transcribe en su cuaderno. 	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto reevaluación La maestra Evalúa su clase realizada ▪ Metacognición ¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre conocimientos ancestral? y ¿por qué? 	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Maneja conflictos de manera constructiva.	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓				✓	
2	Deysi Camoquin, Gonzales	✓					
3	Yazumi Caniquín Santoma			✓			
4	Miguel Santoma Mori	✓				✓	
5	Viki Cañay Mori			✓			
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓			
7	Michel Marsano Sebastián						✓
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama		✓			✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la pesca comunal”

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo

1.2 Área: Personal Social

1.3 Tema: Tipos de conocimientos

1.4 Grado: 5° GRADO

1.4. Director: Juan Pedro Torres Urquía

1.5. Practicante: Celma Carrion Choquiuro

1.6 Fecha: 24/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Construye su identidad	<ul style="list-style-type: none"> •Se valora a sí mismo •Autorregula sus emociones. •Reflexiona y argumenta éticamente. • Vive su sexualidad de manera integral y responsable de acuerdo a su etapa de desarrollo y madurez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica diversas prácticas culturales de su familia, institución educativa y comunidad, y reconoce que aportan a la diversidad cultural del país. 	Los estudiantes aprenden los tipos conocimientos de ayuda de tecnología (indagación)	LISTA DECOTIEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> • Motivación Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada? • Recojo de saberes previos ¿Qué es conocimientos? ¿Cuántos tipos de conocimientos conoces? ¿explica todavía se transmite los conocimientos? • Problematización ¿Es bueno conservar los conocimientos que nos transmitió nuestros padres? explica • Propósito “Hoy aprendemos los tipos de conocimientos con la pesca comunal” <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	Limón, sal, cuchillo lapicero, cuchillo	10 minutos
Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION La maestra se dialoga con los estudiantes sobre el tema de hoy, también con la explicación de materiales.</p> <p>ANALISSI DE INFORMACION Los estudiantes realizan su trabajo y la maestra monitorea, mencionando algunos tipos de conocimientos.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DESICIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maestra cuenta número para hacer sorteo. • Los estudiantes expongan su trabajo • La maestra presenta el concepto del tema después evalúa trabajo grupal al final transcribe en sus cuadernos. 	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto evaluación ▪ Metacognición <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre tipo de conocimientos? y ¿por qué?</p>	Cuademo, lapicero, lapicero y hoja boom.	5minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad. Construye su identidad •Se valora a si mismo Autorregula sus emociones. •Reflexiona y argumenta éticamente. • Vive su sexualidad de manera integral y responsable de acuerdo a su etapa de desarrollo y madurez.							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		•Se valora a si mismo Autorregula sus emociones		•Reflexiona y argumenta éticamente		• Vive su sexualidad de manera integral y responsable de acuerdo a su etapa de desarrollo y madurez.	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓			
2	Templo de Caniquín, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓			
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓			✓
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la pesca comunal”

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo

1.2 Área: Personal Social

1.3 Tema: Saberes ancestrales

1.4. Grado: 6° GRADO

1.5. Director: Juan Pedro Torres Urquía

1.6. Practicante: Celma Carrion Choquiuro

1.7. Fecha: 05/09/21

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Gestiona responsablemente el espacio y el ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Comprende las relaciones entre los elementos naturales y sociales. Maneja fuentes de información para comprender el espacio geográfico y el ambiente. Genera acciones para conservar el ambiente local y global. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza diversas fuentes y herramientas cartográficas para obtener información y ubicar elementos en el espacio geográfico y el ambiente. 	Los estudiantes aprenden la importancia de la pesca comunal.	LISTA DECOTEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<p>La Maestra Saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana</p> <p>L a maestra formula pregunta a los estudiantes.</p> <p>¿Que teme hablamos la semana pasada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Motivación</u> <p>La maestra formula una pregunta a los dicentes.</p> <p>¿será inportante rescatar conocimientos ancestrales? ¿por qué?</p> <p><u>Recojo de saberes previos</u></p> <p>La maestra formula preguntas</p> <p>¿Que observamos en la pesca comunal?</p> <p>¿Quiénes practica conocimiento ancestral?</p> <p>¿Conocemos quienes lo practican?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Problematización</u> <p>¿Qué sucede si desconocemos el conocimiento ancestral?</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Propósito</u> <p>“Hoy aprendemos saberes conocimientos ancestrales en la participacion de pesca comunal”</p> <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	Plumones, pizarra y borrador.	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <p>La maestra dialoga con los estudiantes y explica sobre materiales.</p> <p>La maestra entrega materiales en su respectivo grupo de trabajo.</p> <p>ANÁLISI DE INFORMACION</p> <p>Los estudiantes realizan trabajos grupales y la maestra monitorea.</p> <p>ACUERDO E TOMA DE DECISIONES</p> <p>Los estudiantes realizan experimentos, la maestra monitorea trabajos grupales y ayudar algunas dudas.</p> <p>La maestra presenta un papelote el concepto de importancia de participacion de la pesca comunal.</p> <p>La maestra pide al estudiante que transcribe en su cuaderno.</p>	Papelote, plumones y cuaderno.	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Auto evaluación</u> <p>La maestra Evalúa su clase ejecutado mediante trabajo de los niños.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy?</p> <p>¿Es importante conocer la importancia de pesca comunal? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Deysi Camoquin, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓			
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓			
8	Tais Medina Shintsicama	✓			✓		
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la pesca comunal”

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo

1.2 Área: Personal Social

1.3 Tema: La alimentación

1.4 Grado: 6° GRADO**1.5. Director:** Juan Pedro Torres Urquía**1.6. Practicante:** Celma Carrion Choquiro**1.7 Fecha:** 12/09/23**II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE**

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común	<ul style="list-style-type: none"> • Interactúa con todas las personas. • Construye normas y asume acuerdos y leyes. • Maneja conflictos de manera constructiva. • Delibera sobre asuntos públicos. • Participa en acciones que promueven el bienestar común. 	<ul style="list-style-type: none"> • Establece relaciones con sus compañeros sin discriminable. • Mediante la alimentación y propone cómo mejorarlo. 	Los estudiantes aprenden el valor nutritivo de alimento en pescado, con ayuda de tecnología (indagación)	LISTA DECOTIEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<p>Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana</p> <p>La maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada?</p> <p><u>Motivación</u></p> <p>La maestra muestra Y nombran en un papelote los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Recojo de saberes previos</u> <p>¿Conoce estos alimentos?</p> <p>¿Todo este alimento que he nombrado en papelote consumimos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Problematización</u> <p>¿Qué sucede si no alimentamos bien en nuestra vida cotidiana?</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Propósito</u> <p>“Hoy aprendemos sobre alimentación mediante la participación en la pesca comunal”</p> <p>ACUERDO</p>	Limón, sal, cuchillo, lapicero, cuchillo	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maestra pide que se ponga de pareja y que se dialoga con sus compañeros. • La maestra explica sobre los materiales y que forme tres grupos con tres integrantes. • La maestra distribuye materiales, también pide que mencione y dibuje tipo de alimentos. <p>ANALISIS DE INFORMACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes realizan su trabajo y la maestra monitorea, mencionando que alimentos pueden conservarlo. <p>ACUERDO Y TOMA DE DECISIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Maestra presenta conceptus del tema mediante un papelote escrito y pide a los estudiantes que transcriba en sus cuadernos. <p>▪ Los estudiantes y maestra analizan si los alimentos mencionado conoce.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<p>▪ <u>Auto evaluación</u> La maestra reflexiona sobre clase realizada.</p> <p>▪ <u>Metacognición</u> ¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre alimento que tiene nutriente? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
	✓ Nombres y Apellidos de los estudiantes	✓ Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Deysi Camoquin, Gonzales	✓			✓	✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓			✓
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓			✓
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la pesca comuna”

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo
 1.2 Área: Personal social
 1.3 Tema: alimentos ancestral saludables
 1.4 Grado: 6° GRADO
 1.5 Director: Juan Pedro Torres Urquía
 1.6 Practicante: Celma Carrion Choquiro
 1.7 Fecha: 12/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Construye interpretaciones históricas	<ul style="list-style-type: none"> •Interpreta críticamente fuentes diversas. •Comprende el tiempo histórico. •Elabora explicaciones sobre procesos históricos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica hechos y procesos históricos que mediante los tiempos los conocimientos están en proceso de perder en participación de hombres y mujeres en ellos. 	Los estudiantes aprenden la alimentación saludable con ayuda de tecnología (indagación)	LISTA DECOTEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Motivación</u> Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada? • <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Qué entiende alimento saludable? ¿Es importante estar sanos? • <u>Problematización</u> ¿Es bueno comer comida saludable en nuestra vida cotidiana? ¿Por qué? • <u>Propósito</u> “Hoy aprendemos sobre alimentos saludable mediante la participacion de pesca comunal” 	lapicero, cuchillo, papelote	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <p>La profesora entrega materiales y plica el uso adecuado.</p> <p>ANALISIS DE INFORMACION</p> <p>La profesora hace acordar el propósito de hoy después pide que agrupen para iniciar el trabajo y la profesora monitorea</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DECISIONES</p> <p>La profesora Evalúa trabajo de estudiante mediante la exposicion y la final entrega concepto del tema.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Auto evaluación</u> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre alimento que tiene nutriente? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS			
Competencia/Capacidad.			
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común			
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 			
		Criterios	
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Interactúa con todas las personas.	Construye normas y asume acuerdos y leyes.
		Participa en acciones que promueven el bienestar común	

		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Templo de Caniquín, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la pesca comunal”

I. DATOS INFORMATIVOS**1.1 I.E. B:** N° 64437-Mayapo**1.2 Área:** Personal Social**1.3 Tema:** Tipos de alimentos**1.4. Grado:** 6° GRADO**1.5. Director:** Juan Pedro Torres Urquía**1.6. Practicante:** Celma Carrion Choquiuro**1.7 Fecha:** 14/09/23**II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE**

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Gestiona responsablemente el espacio y el ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende las relaciones entre los elementos naturales y sociales. • Maneja fuentes de información para comprender el espacio geográfico y el ambiente. • Genera acciones para conservar el ambiente local y global. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza diversas fuentes y herramientas cartographical para obtener información y ubicar elementos en el espacio geográfico y el ambiente 	Los estudiantes aprenden tipo de alimento (otra manera preparar el pescado, con ayuda de sabio y la tecnología (indagación)	LISTA DECOTEJEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración mediante la indagación sobre alimento de la comunidad de Mayapo.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<p>Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana y llama asistencia.</p> <p><u>Motivación</u></p> <p>La maestra llama un estudiante voluntario y pide que mencione tipos de alimento que come en su casa o pueblo.</p> <p>La maestra hace una dinámica como idea de lluvia con los niños (cualquier estudiante define el tema)</p> <p><u>Recojo de saberes previos</u></p> <p>¿conocemos estos alimentos que menciono compañero?</p> <p>¿Esta comida de mazamorra de pescado es fácil de preparar?</p> <p>¿En la comida es buenos agregar para otras verduras?</p> <p><u>Problematización</u></p> <p>¿Qué ocurre si no alimentamos comida balanceado en nuestra vida?</p> <p><u>Propósito</u></p> <p>“Hoy aprendemos tipo de alimento alimentos mediante la pesca comunal”</p> <p>ACUERDO</p>	Limón, sal, cuchillo, lapicero, cuchillo	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maestra pide que se ponga de pareja y que se dialoga con sus compañeros. • La maestra explica sobre los materiales y que forme tres grupos de tres integrantes. • La maestra distribuye materiales, también pide que mencione y dibuje los tipos de alimentos <p>ANALISIS DE INFORMACION</p> <p>La estudiante realiza su trabajo y la maestra monitorea, mencionando que tipo de alimentos conoce en su comunidad.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DECISIONES</p> <p>Los estudiantes nombran los tipos de comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los estudiantes y maestra analizan si los alimentos que mencionaron tienen proteínas 	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto evaluación La maestra reflexiona después de clase ejecutado. ▪ Metacognición <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre tipos de alimentos? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Templo de Caniquín, Gonzales	✓		✓			✓
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la recolección de pamaki”

I. DATOS INFORMATIVOS**1.1 I.E. B:** N° 64437-Mayapo**1.2 Área:** Personal Social**1.3 Tema:** Importancia consumir frutas**1.3. Grado:** 6° GRADO**1.4. Director:** Juan Pedro Torres Urquía**1.5. Practicante:** Celma Carrion Choquiuro**1.6 Fecha:** 28/09/23**II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE**

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común	<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común. 	<ul style="list-style-type: none"> •Establece relaciones con sus compañeros sin discriminable. Propone acciones para mejorar la interacción entre compañeros, a partir de la reflexión sobre conductas propias para bien común. 	Los estudiantes aprenden la importancia de alimentos ancestral con de tecnología (indagación)	LISTA DECOTEJEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Motivación</u> Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada? • <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Por qué es importante consumir frutas? ¿Qué es frutas? • <u>Problematización</u> ¿Qué sucede si no alimentamos de frutas? • <u>Propósito</u> “Hoy aprendemos sobre la importancia de consumir frutas en la recolección de pamaki” <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	Limón, sal, cuchillo lapicero, cuchillo	10 minutos
Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACIÓN La maestra explica los materiales y se forma por grupo.</p> <p>ANÁLISIS DE INFORMACIÓN La estudiante organiza para realizar trabajo y maestra monitorea los trabajos grupales.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DECISIONES El estudiante explica sus trabajos grupales después la maestra entrega concepto del tema en un papelote finalmente transcribe en su cuaderno.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalaje	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Auto evaluación</u> ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre conocimientos ancestrales? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Deysi Camoquin, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la recolección de pamaki”

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1 I.E. B:** N° 64437-Mayapo
1.2 Área: Personal Social
1.3 Tema: La identidad
1.4. Grado: 6° GRADO
1.5. Director: Juan Pedro Torres Urquía
1.6. Practicante: Celma Carrion Choquiro
1.7 Fecha: 21/09/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Construye su identidad	<ul style="list-style-type: none"> • Se valora a sí mismo • Autorregula sus emociones. • Reflexiona y argumenta éticamente. • Vive su sexualidad de manera integral y responsable de acuerdo a su etapa de desarrollo y madurez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica diversas prácticas culturales de su familia, institución educativa y comunidad, y reconoce que aportan a la diversidad cultural del país. 	Los estudiantes aprenden el valor nutritivo de pescado, con ayuda de tecnología (indagación)	LISTA DECOTEJEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA (sesión de comunicación, varía el proceso según el área)

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<p>Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana</p> <p>L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivación La maestra escribe una pequeña mini rompe cabeza mediante una bolsa con letra cortada des pues forma palabras. • Recojo de saberes previos ¿Qué palabra formaron? ¿Qué palabra formaron en la dinámica? ¿Qué es la identidad? • Problematización ¿Es importante conocer la identidad en nuestra cultura? • Propósito “Hoy aprendemos sobre la identidad cultural en la participacion de recolección de pamaki” <p style="text-align: center;">ACUERDO</p>	cartulina, pizarra,	10 minutos
Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION La maestra pide que se ponga de pareja y que se dialoga con sus compañeros. La maestra explica sobre los materiales y que forme tres grupos con tres integrantes. La maestra distribuye materiales, también pide que hace la definición del tema.</p> <p>ANALISIS DE INFORMACION La estudiante realiza su trabajo y la maestra monitorea el trabajo grupal.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DESICIONES Los estudiantes exponen su trabajo después maestra entrega concepto en la pizarra y los niños escribe en su cuaderno.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto evaluación Analiza los procesos de aprendizaje de clase realizada. ▪ Metacognición <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre alimento que tiene nutriente? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Deysi Camoquín, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
 “Participamos en la recolección de pamaki”

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1 I.E. B: N° 64437-Mayapo

1.2 Área: Personal Social

1.3 Tema: ubicación geográfica de nuestra cultura.

1.4 Grado: 6° GRADO

1.4. Director: Juan Pedro Torres Urquía

1.5. Practicante: Celma Carrion Choquiro

1.6 Fecha: 09/10/23

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

COMPETENCIA	CAPACIDAD	DESEMPEÑO	EVIDENCIA	ISNTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común	<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 	<ul style="list-style-type: none"> •Establece relaciones con sus compañeros sin discriminarlo. Propone acciones para mejorar la interacción entre compañeros, a partir de la reflexión sobre conductas propias para bien común. 	Los estudiantes aprenden el valor nutritivo de pescado, con ayuda de tecnología (indagación)	LISTA DECOTEJEJO

III. ENFOQUE TRANSVERSAL

ENFOQUE	VALORES	ACCIONES OBSERVABLES
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Docentes y estudiantes reconocen el valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia.
	Diálogo intercultural	Los estudiantes practican un diálogo continuo entre diversas manifestaciones y perspectivas culturales, el saber científico y la valoración de ... (aquí el contexto)

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento	Proceso Didáctico	Recursos y materiales	Tiempo
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Motivación</u> Maestra saluda amablemente a los estudiantes, realiza oración de la mañana L a maestra formula pregunta a los estudiantes. ¿Qué tema trataron la semana pasada? ¿Que entendemos ubicación geográfica? • <u>Recojo de saberes previos</u> ¿Que entendemos ubicación geográfica? ¿conocemos nuestra ubicación geográfica de la comunidad? ¿Qué significa la palabra geográfica? • <u>Problematización</u> ¿En nuestra vida cotidiana es bueno la ubicación de la comunidad de Mayapo? • <u>Propósito</u> “Hoy aprendemos sobre ubicación de nuestra cultura con la participación de recolección de pamaki” 	cartulina lapicero, plumones, cuchillo papelote	10 minutos

Desarrollo	<p>PROBLEMATIZACION La profesora se dialoga con los estudiantes y explica los materiales.</p> <p>ANÁLISIS DE INFORMACION La profesora hace numeraciones para formar grupo de trabajo, después entrega materiales finalmente la profesora monitorea trabajos.</p> <p>ACUERDO Y TOMA DE DESICIONES La profesora hace sorteo para iniciar la explosión de trabajo de cada estudiante y la revisión se realiza con los niños al terminar la maestra plasma en la pizarra el concepto de tema hoy. Des pues los dicentes transcriben en sus cuadernos.</p>	Papelotes, lapiceros, plumones y cinta embalage	45
Salida	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Auto evaluación</u> La maestra se auto Evalúa a través de clase dictada. ▪ <u>Metacognición</u> <p>¿Qué nos pareció el tema de hoy? ¿Es importante aprender sobre ubicación geográfica del pueblo? y ¿por qué?</p>	Cuaderno, lapicero, lapicero y hoja boom.	5 minutos

V. EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJOS							
Competencia/Capacidad.							
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común							
<ul style="list-style-type: none"> •Interactúa con todas las personas. •Construye normas y asume acuerdos y leyes. •Maneja conflictos de manera constructiva. •Delibera sobre asuntos públicos. •Participa en acciones que promueven el bienestar común 							
N°	Nombres y Apellidos de los estudiantes	Criterios					
		Interactúa con todas las personas.		Construye normas y asume acuerdos y leyes.		Participa en acciones que promueven el bienestar común	
		Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace	Lo hace	No lo hace
1	Sandro Abenzur, Fernández	✓		✓		✓	
2	Templo de Caniquín, Gonzales	✓		✓		✓	
3	Yazumi Caniquín Santoma	✓		✓		✓	
4	Miguel Santoma Mori	✓		✓		✓	
5	Viki Cañay Mori	✓		✓		✓	
6	Jheiss Fernández Angulo	✓		✓		✓	
7	Michel Marsano Sebastián	✓		✓		✓	
8	Tais Medina Shintsicama	✓		✓		✓	
9	Mattyas Torres Sangama	✓		✓		✓	
10							

ANEXOS / EVIDENCIAS

