

SEP



SERVICIO A LA COMUNIDAD III

**SERIES
PROGRAMAS DE ESTUDIOS**



Vivir Mejor

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
SUBSECRETARIA DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DEL BACHILLERATO

SERIES: PROGRAMAS DE ESTUDIO

SERVICIOS ESCOLARES SERVICIO A LA COMUNIDAD
SEMESTRE Tercero TIEMPO ASIGNADO: 48 HORAS

En este programa encontrarás las competencias genéricas que se desarrollarán en ***Servicio a la Comunidad III*** integradas en los bloques de aprendizaje.

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
<i>Índice</i>	3
<i>Fundamentación</i>	4
<i>Ubicación de Servicio a la Comunidad en el Plan de Estudios</i>	6
<i>Distribución de bloques</i>	7
<i>Competencias genéricas</i>	8
<i>Bloques</i>	
<i>Bloque I Nuestra alimentación</i>	9
<i>Bloque II La trascendencia en la alimentación</i>	11
<i>Bloque III Campañas</i>	13
<i>Bloque IV Valoración de los alimentos</i>	16
<i>Criterios generales para el diseño de una planeación didáctica por competencias</i>	18
<i>Consideraciones generales para el diseño de estrategias de evaluación</i>	20
<i>Créditos</i>	27
<i>Directorio</i>	28

FUNDAMENTACIÓN

La Educación Media Superior (EMS) en México enfrenta una transformación Educativa en busca de una calidad que comprende los rubros de cobertura, equidad, eficacia, eficiencia y pertinencia. Esto implica “actualizar los programas de estudio, sus contenidos, materiales y métodos para elevar su pertinencia y relevancia en el desarrollo integral de los estudiantes y fomentar en éstos el desarrollo de valores, habilidades y competencias para mejorar su productividad y competitividad al insertarse en la vida económica”¹ esto responde a las nuevas dinámicas sociales y productivas.

Uno de los principales retos del Sistema Educativo Nacional es “formar a sus futuros ciudadanos como personas, como seres humanos conscientes, libres, irremplazables, con identidad, razón y dignidad, con derechos y deberes, creadores de valores y de ideales”².

Es por ello que la Reforma Integral de la Educación Media Superior está orientada a la construcción de un Sistema Nacional de Bachillerato (SNB) en un marco de diversidad y se desarrolla en torno a cuatro ejes: la construcción e implantación de un Marco Curricular Común (MCC) con base en competencias, la definición y regulación de las distintas modalidades de oferta de la EMS. La instrumentación de mecanismos de gestión que permitan el adecuado tránsito de la propuesta, y un modelo de certificación de los egresados del SNB.

Con relación al enfoque por Competencias es “la integración de habilidades, conocimientos y actitudes en un contexto específico”³ es decir “la capacidad adaptativa cognitivo-conductual para desempeñarse frente a las demandas que se presentan en contextos diferenciados con distintos niveles de complejidad. Es un saber para poder hacer, ser y vivir en sociedad”⁴.

¹ Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012

² Programa Sectorial de Educación 2007-2012

³ Resumen Ejecutivo. La Reforma Integral de la Educación Media Superior. 2008

⁴ FRADE Rubio Laura. Desarrollo de competencias en educación: desde preescolar hasta el bachillerato. 2008

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Al reconocer que las competencias implican desarrollar en los estudiantes la capacidad de captar el mundo circundante, ordenar sus impresiones, comprender las relaciones que se suscitan entre los hechos que observan y actuar en consecuencia. Se deberá promover saberes transversales susceptibles de ser empleados en la vida cotidiana, que se manifiesten en la capacidad de resolución de problemas dentro y fuera del contexto escolar.

Para lograr los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo y del Programa Sectorial de Educación 2007- 2012, el Colegio de Bachilleres del Estado de Veracruz (COBAEV) inicia el proceso de Reforma Integral de la Educación Media con la alineación de los Programas de los Servicios Escolares, donde se encuentran integradas las Actividades Escolares, las cuales se dividen en:

- ✓ Actividades Recreativas (Educación Física)
- ✓ Actividades Artístico – Culturales (Teatro, Artes Plásticas, Música y Danza)
- ✓ Actividades de Acción Social (Alfabetización y **Servicio a la Comunidad**)

Estas Paraescolares se ofertan a todos los estudiantes en el Subsistema, quienes podrán elegir la Paraescolar que deseen cursar de primero a sexto semestres como obligatorias. Su carga horaria es de tres horas a la semana.

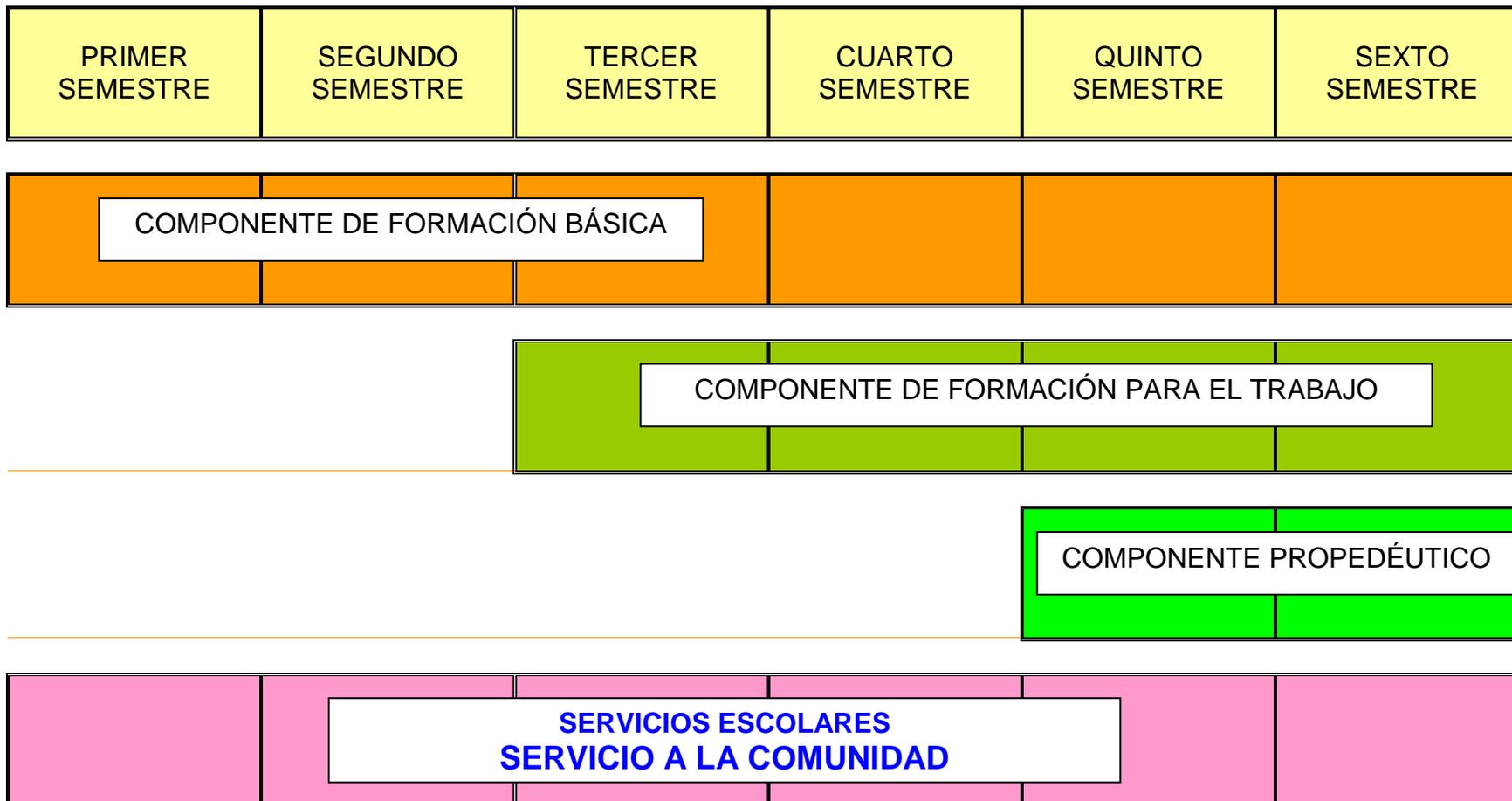
Particularmente la Paraescolar de **Servicio a la Comunidad** se ha implementado en el COBAEV con la finalidad de contribuir en la formación integral de los alumnos en el proceso de desarrollo del compromiso social; además de que se realicen con ciudadanos responsables y solidarios en las tareas llevadas a cabo en las comunidades donde se ubican los planteles.

En congruencia con la Estructura diseñada por la Dirección General del Bachillerato para los Programas de Estudios y considerando uno de los ejes de la Reforma Integral de la Educación Media Superior, se ha elaborado este Programa de Estudio de Servicio a la Comunidad, dividido en bloques y con su enfoque central basado en competencias.

Considerando que para las Actividades Paraescolares no existen competencias definidas, se han elaborado algunas propias para la Paraescolar y otras se han retomado de las que se proponen como Competencias genéricas por ser esta área de acción social, y no disciplinaria.

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

UBICACIÓN DE SERVICIO A LA COMUNIDAD EN EL PLAN DE ESTUDIOS



DISTRIBUCIÓN DE BLOQUES

La Paraescolar de *Servicio a la Comunidad* divide sus contenidos temáticos en seis semestres; cada uno organizado en bloques. Particularmente los contenidos temáticos del **tercer semestre** de esta Paraescolar se estructuran de la manera siguiente:

- Bloque I Nuestra alimentación
- Bloque II La trascendencia en la alimentación
- Bloque III Campañas
- Bloque IV Valoración de los alimentos escolares

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Las competencias genéricas son aquellas que todos los bachilleres deben estar en la capacidad de desempeñar, y les permitirán a los estudiantes comprender su entorno (local, regional, nacional o internacional) e influir en él, contar con herramientas básicas para continuar aprendiendo a lo largo de la vida, y practicar una convivencia adecuada en sus ámbitos social, profesional, familiar, etc., por lo anterior estas competencias son consideradas en el Perfil del Egresado del Sistema Nacional de Bachillerato.

A continuación se enlistan las competencias genéricas:

COMPETENCIAS GENÉRICAS	Bloques de aprendizaje			
	1	2	3	4
1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.	x	x		
2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.				
3. Elige y practica estilos de vida saludables.	x	x	x	x
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.			x	x
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.	x	x	x	x
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.	x	x	x	x
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.	x	x	x	x
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.	x	x	x	x
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.				x
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.	x	x	x	x
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.				

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Bloque	Nombre del bloque	Tiempo asignado
I	NUESTRA ALIMENTACIÓN	13 sesiones
Desempeño de los estudiantes al concluir el bloque		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explica que una buena alimentación debe ser equilibrada y con los nutrientes necesarios. ✓ Clasifica los alimentos de acuerdo a su origen (vegetal, animal o mineral) ✓ Argumenta y discute sobre los alimentos que son necesarios para la buena nutrición del cuerpo. ✓ Propone la elaboración de trípticos y periódicos murales para promover una adecuada alimentación. 		
Objetos de aprendizaje		Competencias a desarrollar
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concepto de alimentación ✓ Qué comemos: Hábitos alimenticios ✓ ¿Qué debemos comer? ✓ Alimentos transgénicos ✓ Las enfermedades causadas por una inadecuada alimentación 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva. ✓ Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue. ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos. ✓ Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida. ✓ Elige y practica estilos de vida saludables ✓ Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales. ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Actividades de enseñanza	Actividades de aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Solicita una investigación sobre el concepto de alimentación. • Proporciona información de los grupos alimenticios de la pirámide alimenticia. • Promueve la elaboración de alimentos nutritivos. • Solicita cuadros sinópticos, mapa conceptual o mental sobre los alimentos transgénicos • Solicita la elaboración de una maqueta, con productos naturales. • Proporciona información sobre la importancia de una adecuada alimentación para evitar enfermedades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza una investigación documental sobre la alimentación adecuada. • Clasifica los alimentos de acuerdo a su origen (vegetal, animal, mineral). • Realiza una muestra gastronómica. • Muestra los alimentos nutritivos de acuerdo a su clasificación. • Elabora cuadros sinópticos, mapas conceptuales o mapas mentales sobre los alimentos transgénicos. • Determina qué enfermedad puede causar una inadecuada alimentación. 	<p>Investigación sobre alimentos. Muestra gastronómica Cuadros sinópticos, mapas conceptuales o mapas mentales</p>
Material didáctico		
Cañón, laptop, plumones pintarrón, lecturas aplicadas, elaboración de guiones de discusión, papel bond y plumones.		
Fuentes de consulta		
<ol style="list-style-type: none"> 1. La alimentación nutritiva. www.zucaritas.com.mx 2. Los alimentos-monografias.com. www.monografias.com 		

3. es.wikipedia.org/wiki/alimento
4. Los alimentos. [www.thecrazybug.com/los alimentos/](http://www.thecrazybug.com/los_alimentos/)
5. [www.zonadiet.com\(nutricion/funcion.htm](http://www.zonadiet.com/nutricion/funcion.htm)
6. alimentacionysalud-lacomposición de los alimentos www.uned.es/pea-nutricion-y.../.../compo0.htm
7. quesonlosalimentos.www.sanar.org/alimentos
8. <http://www.aula21.net/Nutriweb/pagmarco.htm>
9. soloeduca.org/transgenicos/2011/01/

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Bloque	Nombre del bloque	Tiempo asignado
II	LA TRASCENDENCIA EN LA ALIMENTACIÓN	13 sesiones
Desempeño de los estudiantes al concluir el bloque		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Describe la alimentación que tenían sus abuelos y sus padres. ✓ Consulta alguna fuente bibliográfica. ✓ Expone la importancia que tienen los cultivos en la actualidad. ✓ Relaciona la importancia que tienen los cultivos en la alimentación. 		
Objetos de aprendizaje		Competencias a desarrollar
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lo que comían nuestros abuelos y padres ✓ Cultivos de sus tiempos ✓ Lo que se cultiva actualmente ✓ Qué se ha dejado de cultivar y consumir 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva. ✓ Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue. ✓ Elige y practica estilos de vida saludables. ✓ Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida. ✓ Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales. ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.
Actividades de enseñanza	Actividades de aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Proporciona una plática motivacional sobre la alimentación resaltando que comían sus padres y abuelos. • Promueve una investigación sobre los cambios que ha sufrido la 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora un listado de su menú casero, semanal. • Elabora y aplica una encuesta donde se describa la alimentación de sus padres y abuelos. 	<p>Listado de menú casero</p> <p>Encuesta sobre alimentación</p> <p>Cuadro</p>

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

<p>alimentación a lo largo de 20 años (opcional).</p> <ul style="list-style-type: none"> Muestra una presentación, sobre algunos cultivos en nuestro Estado describiendo su importancia. 	<ul style="list-style-type: none"> Describe a través de un cuadro comparativo lo que se consumía y se consumen actualmente en la alimentación. Investiga los principales cultivos en su entidad, y en el Estado, relacionando la base de su alimentación, y tomando en cuenta la consulta de sus fuentes bibliográficas. Elabora y expone un cartel donde resalte la importancia de los cultivos en la actualidad y la relación que se tiene con la alimentación. 	<p>comparativo Investigación de cultivos Cartel</p>
<p>Material didáctico</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Cañón Laptop Papel craft, plumones, etc. Material investigado impreso 		
<p>Fuentes de consulta</p>		
<ol style="list-style-type: none"> la alimentación nutritiva. www.zucaritas.com.mx impreso.milenio.com/node/8577991 los alimentos-monografias.com. www.monografias.com es. Wikipedia .org/wiki/alimento los alimentos. www.thecrazybug.com/los alimentos/ www.zonadiet.com(nutricion/funcion.htm alimentacionysalud-lacomposición de los alimentos www.uned.es/pea-nutricion-y.../.../compo0.htm quesonlosalimentos. www.sanar.org/alimentos 		

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Bloque	Nombre del bloque	Tiempo asignado
III	CAMPAÑAS	9 sesiones
Desempeño de los estudiantes al concluir el bloque		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Planea la campaña a realizar tomando en cuenta su contexto. ✓ Propone acciones para mejorar su alimentación y la de los demás. ✓ Identifica los factores que influyen negativamente en la alimentación de la comunidad. 		
Objetos de aprendizaje	Competencias a desarrollar	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Campaña escolar sobre nutrición ✓ Campañas en la comunidad (sensibilización sobre una alimentación sana) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elige y practica estilos de vida saludables. ✓ Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiadas. ✓ Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva. ✓ Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida. ✓ Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales. ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables. 	
Actividades de enseñanza	Actividades de aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Aplica la evaluación diagnóstica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza y valora el resultado de su evaluación diagnóstica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación por escrito. • Lista de alimentos más

<ul style="list-style-type: none"> • Explica la pirámide nutricional y da a conocer los beneficios, de una alimentación adecuada. • Induce a los alumnos a crear un menú saludable. • Integra equipos para que realice exposiciones en los grupos del plantel, y se promueva una sana alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga los nutrientes de los alimentos que consume. • Participa en la lluvia de ideas sobre el tema. • Elabora una lista de los alimentos consumidos por el grupo. • Elabora presentaciones en power point del tema y expone • Presenta el plato del buen comer. • Realiza un cuadro comparativo entre los grupos de alimentos de la pirámide nutricional y los alimentos que consume. • Analiza en equipos los trabajos y elabora sus propias conclusiones. 	<p>consumidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación del plato del buen comer. • Cuadro comparativo. • Presentaciones en power point. • Carteles alusivos al tema. • Video promocional de una alimentación sana.
Material didáctico		
Libreta, lápiz ,lapicero, colores, marcadores, pegamento, Tijeras, cámara, fotográfica, de video, cañón, computadora, internet ,material impreso y bibliografía sobre el tema.		
Fuentes de consulta		
Páginas y sitios de Internet sobre el tema		

ampaña

La Educación requiere de nuevos retos ante la transformación que se vive y exige la sociedad, la tecnología y el país; alumnos que sean capaces de dominar la tecnología y de resolver problemas, de hacer uso de la información y aplicarla a lo largo de su trayectoria académica, pero sobre todo en su vida diaria.

El proceso de aprendizaje debe ser para el alumno un proceso divertido, aplicable y de importancia para su vida; para ello se requiere de una revisión y cambios significativos; precisa de que el alumno sea partícipe de sus procesos de aprendizaje al escuchar, hablar, leer, escribir, pensar y aplicar la información que se le presenta de manera multisensorial.

Es necesario que en este proceso el docente sea un facilitador que ayude al alumno a descubrir el aprendizaje, se inicie y continúe de manera prolongada durante toda su vida; esto favorecerá su autonomía. Necesita conocer la importancia de lo que aprende, por qué lo aprende y cómo puede relacionarlo en su contexto inmediato escolar y de vida.

Para complementar el proceso de aprendizaje que requiere el alumno, realice las campañas que se contemplan para este semestre.

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Bloque	Nombre del bloque	Tiempo asignado
IV	VALORACIÓN DE LOS ALIMENTOS ESCOLARES	13 sesiones
Desempeño de los estudiantes al concluir el bloque		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza en trabajo colaborativo la revisión y supervisión de los alimentos que se expenden en la tienda escolar. ✓ Distingue la calidad e higiene de los productos elaborados en la tienda escolar. ✓ Compara el costo de los productos con el alto valor nutritivo e higiene utilizando las reglas de la alimentación. ✓ Explica en forma oral y escrita su propuesta para una sana alimentación. 		
Objetos de aprendizaje		Competencias a desarrollar
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Observación y análisis de los alimentos que se venden en la tienda escolar. ✓ Calidad, higiene y costo. ✓ Elaboración de una propuesta de alimentos que beneficien la salud y se puedan vender en la tienda escolar. 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elige y practica estilos de vida saludables ✓ Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva. ✓ Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. ✓ Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos. ✓ Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales. ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Actividades de enseñanza	Actividades de aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> Realiza una lluvia de ideas para conocer la percepción de los alumnos respecto al servicio que ofrece la tienda escolar. Integra equipos a través de una dinámica y solicitar elaboren un cuestionario para conocer qué alimento se venden en la tienda escolar. Da a conocer el manual para tiendas escolares editado por la SEP; y exponer la importancia de cumplir con los requisitos que en él se determinan. Solicita la elaboración de una propuesta de alimentos con características cuya calidad, higiene y costo, sean de beneficio para la salud y que además puedan venderse en la tienda escolar, después de haber realizado una comparación con los lineamientos del manual. 	<ul style="list-style-type: none"> Elabora un cuestionario para realizar una encuesta a la comunidad escolar y conoce cómo es el servicio que brinda la tienda escolar. Consulta el manual para tiendas escolares de la SEP. Analizan y compara el manual de tiendas escolares de la SEP con los resultados de la encuesta Elabora una propuesta para mejorar el servicio que se brinda en la tienda escolar. 	<ul style="list-style-type: none"> Lluvia de ideas. Cuestionario Análisis por escrito de la encuesta y del manual de la SEP Propuesta
Material didáctico		
Libreta, lápiz, lapicero, marcadores, pizarrón, borrador, hojas blancas, computadora, internet, material impreso, y bibliografía sobre el tema.		
Fuentes de consulta		
Manual de tiendas escolares de la SEP.		

Los criterios a seguir para la elaboración de la planeación didáctica por competencias se fundamentan en el Documento **“Orientaciones para la planeación y evaluación”** donde se conceptualiza como “Un ejercicio de conciencia que considera todos los elementos objetivos para diseñar situaciones didácticas que desarrollen la competencia en nuestros alumnos/as. Establece que se tienen que tomar en cuenta competencias, indicadores de desempeño, conocimientos, habilidades de pensamiento, destreza y actitudes, situaciones didácticas, secuencias didácticas e instrumentos de evaluación para luego diseñar el escenario de aprendizaje que conduzca a los alumnos a desarrollar su propio desempeño”. (Frade, 2008:10)

Los elementos básicos que deben considerarse para la planeación son:

- a. Datos de identificación: nombre de la asignatura o capacitación para el trabajo o servicios escolares, semestre, plantel, grupos (s) y bloque (s).
- b. Periodo de la planeación: tiempo estimado para desarrollarla.
- c. Unidades de competencia/desempeños por bloque (s) o resultado del aprendizaje del módulo.
- d. Conflicto cognitivo o tema integrador
- e. Situación didáctica (escenario de aprendizaje)
- f. Secuencia didáctica (actividades, tiempo)
- g. Instrumentos de evaluación.
- h. Evidencias de aprendizaje.

Los objetos de aprendizaje son imprescindibles para la planeación didáctica; sin embargo no se enlistan porque se encuentran incluidos en este programa de estudio.

Los docentes están en libertad de diseñar el modelo textual de la planeación didáctica (carta descriptiva, tabla, o formato, entre otros).

Considerando el Programa de Estudio que esté aplicando con los alumnos en ese momento, el docente deberá seleccionar los elementos que se correlacionen con su programa.

La evaluación del aprendizaje es el proceso mediante el cuál se hace un balance objetivo, válido, confiable, completo, integral, predictivo, significativo, transparente y que rinde cuentas de los logros obtenidos por los estudiantes y alumnos en el aprendizaje, general o particular, así como de los retos y desafíos que se plantean a resolver en el futuro y de los obstáculos y deficiencias encontrados; con vistas a tomar decisiones de cambio.

La evaluación permite obtener una imagen de lo que se ha logrado, identificando además lo que falta por alcanzar.

¿Qué observa la evaluación?

- Proceso realizado en una acción.
- Logros obtenidos.
- Retos y desafíos que se plantean a resolver en el futuro.
- Obstáculos y deficiencias encontrados.

¿Qué busca la evaluación?

- Tomar decisiones de cambio
- Obtener una imagen de lo que se ha logrado.
- Establecer cómo y en qué va el alumno.

Elementos a tener en cuenta en la evaluación por desempeño

1. Sujeto, quién es evaluado.
2. Conocimientos
3. Habilidades
4. Destrezas
5. Actitud
6. Proceso y resultado
7. Contexto en dónde se hace

CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

8. Variables que influyen en el proceso de evaluar antes, durante y después

La evaluación del aprendizaje es inherente al proceso de aprendizaje, por lo que su diseño debe verse como un componente aparte; al ser el proceso a través del cual se emite un juicio de valor respecto a los aprendizajes desarrollados por el estudiante, con base en los parámetros establecidos en los programas de estudio.

Si bien, la evaluación forma parte del proceso educativo, que fue diseñando en la planeación didáctica, se le ha destinado el siguiente apartado por la importancia que reviste al intervenir en su diseño factores institucionales, metodológicos e incluso personales.⁵

Bajo el enfoque por competencias, la evaluación del aprendizaje busca valorar (cualitativamente) el nivel de desarrollo de las competencias establecidas, las cuales integran un conjunto de saberes (conocimientos, habilidades y actitudes) en un contexto determinado; desagregados en unidades de competencias e indicadores de desempeño. Mediante la evaluación del aprendizaje, bajo este enfoque, se pretende que los estudiantes tomen conciencia de sus logros y dificultades en el proceso de aprendizaje, de tal manera que puedan corregirlos y superarlos; y para el docente contar con información objetiva que le permita valorar la efectividad de las secuencias didácticas, recursos y materiales seleccionados; así como estar en la posibilidad de retroalimentar constructivamente a los estudiantes y padres de familia respecto al nivel de desarrollo de las competencias alcanzadas.

Dentro de la estructura del programa de actividades se sugieren diversas evidencias de logro de las unidades de competencias, para las cuales cada docente puede seleccionar los instrumentos o medios más apropiados para evaluarlas conforme a las condiciones reales del grupo e institución educativa. Se considera importante recalcar que la selección de cualquier medio, instrumento o estrategia de evaluación se realice a partir del tiempo requerido para su construcción, ejecución y revisión, como resultado de los acuerdos de academia y el calendario escolar en curso.

⁵ Se recomienda revisar los Lineamientos para la evaluación del aprendizaje propuestos por la Dirección General del Bachillerato.

CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

Para el logro de las finalidades anteriores, se requiere llevar a cabo una evaluación: diagnóstica, formativa y sumativa, a lo largo del proceso de aprendizaje, mismas que tienen propósitos, finalidades y tiempos específicos como se señala a continuación:

Tipo de evaluación	Evaluación diagnóstica	Evaluación formativa	Evaluación sumativa
¿Qué evaluar?	Los aprendizajes previos referidos a conocimientos, habilidades, actitudes, valores y expectativas de los estudiantes	El nivel de avance en la construcción de aprendizajes.	El nivel de desarrollo de las competencias o aprendizajes.
¿Para qué evaluar?	DOCENTE, para elaborar o ajustar la planeación didáctica. ESTUDIANTE, identificar posibles obstáculos y dificultades.	DOCENTE, retroalimentar y modificar la planeación didáctica. ESTUDIANTE, identificar aciertos y errores en su proceso de aprendizaje.	DOCENTE, determinar la asignación de la acreditación. ESTUDIANTE, reflexionar respecto a sus logros y retos.
Criterios a considerar	Los conocimientos, habilidades y actitudes previos considerados como básicos.	Los indicadores de desempeño establecidos para el cumplimiento de las unidades de competencia.	El nivel de desarrollo de las unidades de competencia establecidas en los programas de estudio.
¿Cuándo evaluar?	Antes de iniciar una nueva etapa, unidad de aprendizaje o curso.	Durante el proceso de enseñanza y aprendizaje, su extensión y grado de complejidad dependerá de los aprendizajes pretendidos.	Al concluir una o varias unidades de competencia o curso; su extensión y complejidad, dependerá de las unidades de competencia planteadas en el programa de estudios.

CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

Cuando hablamos de desarrollar competencias, necesariamente tenemos que evaluar desempeños en contextos reales, lo cual también se conoce como evaluación auténtica. Para Archbald y Newman⁶, este tipo de evaluación, lleva a los estudiantes a realizar tareas más auténticas o similares a las que ejecutan los expertos, que posibilita que los estudiantes interactúen con las partes de una tarea y las reúnan en un todo, además de propiciar habilidades y conocimientos que pueden ser utilizados en diversos contextos.

“Una evaluación auténtica centrada en el desempeño busca evaluar lo que se hace, así como identificar el vínculo de coherencia entre lo conceptual y lo procedural, entender cómo ocurre el desempeño en un contexto y situación determinados, o seguir el proceso de adquisición y perfeccionamiento de determinados saberes o formas de actuación”⁷

Toda vez que a lo largo del semestre se promueve en el estudiante llevar a cabo actividades de aprendizaje auténticas (o contextualizadas) es necesario que las estrategias de evaluación centren su atención en la aplicación de determinadas competencias en escenarios reales, de tal forma que el docente y el alumno puedan reconocer los niveles de desarrollo de la competencia y reflexionar críticamente en torno a esto.

Los criterios generales que estable el Colegio para la evaluación, se encuentran determinados en el Documento “Orientaciones para la planeación y evaluación” donde se determinan los siguientes:

1. Podrán expresarse en indicadores, que son índices observables del desempeño. Son evidencias de los logros que se desea desarrollen los alumnos.
2. El recurso para realizar la evaluación bajo el enfoque por competencias, son las evidencias de aprendizaje, las cuales pueden ser de conocimiento, producto y desempeño.
3. Es conveniente que los criterios sean compartidos con los alumnos y los padres de familia. (Acuerdo Secretaria No. 8, 2009:3)

Particularmente para el caso de los Servicios Escolares se deberán evaluar con literales A para designar Acreditado o NA para

SERVICIO A LA COMUNIDAD III

⁶ Archbald and Newman (1988) Beyond standardized testing. Reston, VA: NASSP. En Calle, R & Hiebert E. Classroom assessment of Reading Research II (1991). Barr, R. Kamil, M; Mosenthal, P. & Pearson, P (eds). New York.

⁷ En Díaz Barriga F. (2006). Enseñanza situada: vínculo entre la escuela y la vida. Mc Graw Hill: México.

CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

%	Evaluación
0 a 59	NA
60 a 100	A

Como se indica en la tabla anterior, es condición necesaria para la acreditación el obtener resultados mayores al 60%. Con el fin de garantizar el desempeño escolar óptimo se establece que la primera evaluación tendrá un valor de 30%, la segunda un 40% y un 30% la tercera evaluación.

Primera evaluación	Segunda evaluación	Tercera Evaluación	Calificación Definitiva
A	A	A	A
A	A	NA	A
A	NA	NA	NA
NA	NA	NA	NA

CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

El docente deberá preparar estrategias de aprendizaje para las áreas en las que se considera al estudiante aún no competente.

Es necesario que las evaluaciones basadas en tareas de los alumnos, reúnan ciertas características como las siguientes:

- ✓ Ser inéditas, es decir que no repitan una tarea ya resuelta, sino que constituya una variante.
- ✓ Ser complejas, es decir colocar al alumno en una situación que le obligue a movilizar de manera integrada diversos saberes. (Acuerdo Secretarial No. 8, 2009:4)
- ✓ Ser adidáctica, esto es que el enunciado de la tarea no induzca el proceso a seguir y no indique los recursos pertinentes para su resolución para permitir que el (los) alumno (s) construya (n) su respuesta en forma autónoma. (Acuerdo Secretaria No. 8, 2009:4)

CRÉDITOS

En los trabajos de alineación de este programa participaron:

Docentes

Lic. Elvia Melgoza Alvarado

Plantel 38 – Ixcatepec

Mtro. Dennis Omar Lara Uscanga

Plantel 36 – Zempoala

Lic. María Isabel Granados López

Plantel 26 – Allende Coatzacoalcos

Lic. Petrona Cárdenas López

Plantel 43 – Las Choapas

Biol. María Laura Lagunes Rodríguez

Plantel 34. Xalapa, ver.

Lic. Beatriz Contreras Martínez

Jefe de Materia

DIRECTORIO

MTRO. ANTONIO FERRARI CAZARÍN
Director General del COBAEV

DOCTOR ARMANDO ZAVARIZ VIDAÑA
Director Académico del COBAEV

LIC. MARTHA ELENA CORONEL YÁÑEZ
Jefa del Departamento de Servicios Docentes