

ANEXO 8: Secuencia Didáctica

SECUENCIA DIDÀCTICA*						
*Adaptada de Guía para la elaboración de una secuencia didáctica de Díaz Barriga Ángel						
ASIGNATURA: Ciencias Naturales		Unidad temática o ubicación del programa dentro del curso general: Entorno físico.			Tema general: La materia y sus transformaciones.	
Nombre del profesor que elaboró la secuencia: María Lucrecia Gómez Sierra – Deibys Sidney Hurtado Castro.					Nombre de la estrategia didáctica: Cocina Con- Ciencia.	
Duración de la secuencia y número de sesiones previstas: Dos meses (9 sesiones cada una de tres a cuatro horas aproximadamente).						
Propósitos - Ejecutar experiencias significativas en el aula a través de preparaciones sencillas de cocina que permitan construir y comprender la temática planteada. (la materia). - Mejorar la enseñanza de las Ciencias Naturales mediante el modelo de ciencia escolar. - Reconocer y diferenciar fenómenos físicos y químicos a partir de la experiencia significativa. - Establecer relaciones entre conceptos. - Despertar en los estudiantes el interés por la ciencia para la intervención en la calidad de vida.				Contenidos - El concepto de materia. - Estados de la materia. - Cambios de estado de la materia. - Propiedades generales y específicas de la materia. - Cambios físicos y químicos de la materia. - Reacciones químicas. - Mezclas.		
ETAPA /MOMENTO	ESTÁNDARES	PROPÓSITOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES / TIEMPO	RECURSOS	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
APERTURA	Diseño y realizo experiencias para	Conceptual: Construir el concepto de materia	Generalidades de la materia.	*Ideas previas. ¿De qué están hechas las cosas?	Lugar: Cocina adecuada para	Describe y caracteriza, (utilizando el sentido apropiado),

	poner a prueba mis conjeturas. Registro mis observaciones de forma organizada y rigurosa (sin alteraciones), utilizando dibujos, palabras y números. Describo y clasifico objetos según características que percibo con los cinco sentidos. Escucho activamente a mis compañeros y compañeras y reconozco puntos de vista diferentes. Valoro y utilizo el conocimiento de	a partir de las ideas previas. Procedimental: Formular características de la materia por medio de la experiencia. Actitudinal: Participar activamente en la construcción del conocimiento.		Lluvia de ideas Tiempo: 15 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 75 minutos	aplicación de proyecto. Guía de recetario. Onces de los estudiantes. Organización en grupos de 5 estudiantes.	sabores, olores, colores, tamaños, texturas y formas. Socializa las ideas a través de una comunicación argumentada. Desarrollo de la guía del recetario.
--	--	---	--	--	---	---

	diversas personas de mi entorno.					
DESARROLLO	Diseño y realizo experiencias para poner a prueba mis conjeturas. Registro mis observaciones de forma organizada y rigurosa (sin alteraciones), utilizando dibujos, palabras y números. Describo y clasifico objetos según características que percibo con los cinco sentidos. Analizo la utilidad de algunos aparatos eléctricos de mi alrededor.	Conceptual: Reconocer el concepto de materia; sus magnitudes, símbolos, unidades e instrumentos de medición. Procedimental: Identificar y hacer uso de diferentes instrumentos de medida según el tipo de magnitud a trabajar. Actitudinal: Proponer prácticas de respeto, cuidado y manejo de los materiales de su entorno.	Tema 1 Generalidades de la materia.	Elaboración de receta: “SÁNDWICH MONSTRUOSO”. Tiempo: 25 minutos Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 90 minutos.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de cinco estudiantes.	Reconoce instrumentos de medición utilizados en el laboratorio y los manipula tomando registro de sus comprobaciones. Comprende el concepto de materia. Socializa las ideas a través de una comunicación argumentada. Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.

	Escucho activamente a mis compañeros y compañeras y reconozco puntos de vista diferentes. Comparo el peso y la masa de un objeto en diferentes puntos del sistema solar. Valoro y utilizo el conocimiento de diversas personas de mi entorno.					
	Propongo y verifico diversas formas de medir sólidos y líquidos. Realizo mediciones con instrumentos convencionales (balanza, báscula, cronómetro, termómetro...) y no convencionales	Conceptual: Identificar las características de los estados de la materia. Procedimental: Obtener respuestas relacionadas con su entorno físico a partir de	Tema 2 Estados de la materia.	Elaboración de receta: “JUGO: OJOS DE ZOMBIE”. Tiempo: 60 minutos Trabajo grupal, experiencial y significativo.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación.	Clasifica materiales de su entorno según su estado (sólidos, líquidos o gases) a partir de sus propiedades básicas (si tienen forma propia o adoptan la del recipiente que los contiene, si fluyen entre otros).

	(paso, cuarta, pie, braza, vaso...). Verifico la posibilidad de mezclar diversos líquidos, sólidos y gases.	experiencias sencillas. Actitudinal: Adquirir compromisos de cuidado y conservación de los recursos de su entorno físico.		Tiempo: 120 minutos	Organización en grupos de 5 estudiantes.	Identifica los estados de la materia y sus cambios a través de procedimientos empíricos. Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.
	Identifico diferentes estados físicos de la materia (el agua, por ejemplo) y verifico causas para cambios de estado. Realizo mediciones con instrumentos convencionales (balanza, báscula, cronómetro, termómetro...) y no convencionales (paso, cuarta, pie, braza, vaso...).	Conceptual: Reconocer las características de los estados de la materia y los efectos del calor en ella. Procedimental: Solucionar problemas relacionados con los cambios de estado de la materia. Actitudinal:	Tema 3 Cambios de estado de la materia.	Elaboración de receta: “FANTASMAS ESCURRIDIZOS”. Tiempo: 60 minutos Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 120 minutos.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de 5 estudiantes.	Indica a partir de experiencias lo que ocurre a su alrededor. Identifica los estados de la materia y sus cambios a través de procedimientos empíricos. Nombra los cambios de estado que se producen en la naturaleza y

	Verifico la posibilidad de mezclar diversos líquidos, sólidos y gases. Establezco relaciones entre objetos que tienen masas iguales y volúmenes diferentes o viceversa.	Valorar los cambios de estado de la materia que ocurren en la naturaleza y propender por su cuidado.				reconoce algunas propiedades inherentes a la materia. Interpreta los resultados de experimentos en los que se analizan los cambios de estado del agua al predecir lo que ocurrirá con el estado de una sustancia, dada una variación de la temperatura. Explica fenómenos cotidianos en los que se pone de manifiesto el cambio de estado del agua a partir de las variaciones de temperatura (la evaporación del agua en el paso de líquido a gas y los vidrios empañados en el paso de gas a
--	---	---	--	--	--	---

						líquido, entre otros). Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.
	Establezco relaciones entre magnitudes y unidades de medida apropiadas. Realizo mediciones con instrumentos convencionales (balanza, báscula, cronómetro, termómetro...) y no convencionales (paso, cuarta, pie, braza, vaso...). Verifico la posibilidad de mezclar diversos	Conceptual: Reconocer y diferenciar las propiedades generales y específicas de la materia. Procedimental: Explicar conceptos relacionados con los materiales del entorno. Actitudinal: Valorar el trabajo en equipo en la construcción del conocimiento científico.	Tema 4 Propiedades generales y específicas de la materia	Elaboración de receta: “ESPAGUETI MIKE WAZOWSKI CON BEBIDA MONSTER”. Tiempo: 60 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 180 minutos.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de 5 estudiantes.	Utiliza instrumentos convencionales (balanza, probeta, termómetro) para hacer mediciones de masa, volumen y temperatura del agua que le permitan diseñar e interpretar experiencias sobre los cambios de estado del agua en función de las variaciones de temperatura. Reconoce y distingue las

	líquidos, sólidos y gases.					propiedades de la materia. Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.
	Verifico que la cocción de alimentos genera cambios físicos y químicos. Observo fenómenos específicos. Registro mis observaciones de forma organizada y rigurosa sin alteraciones), utilizando dibujos, palabras y números.	Conceptual: Diferenciar los cambios físicos de los cambios químicos a partir de prácticas sencillas de laboratorio. Procedimental: Utilizar su conocimiento científico para explicar los cambios físicos y químicos que ocurren en su cotidianidad. Actitudinal: Valorar la opinión de los compañeros	Tema 5 Cambios físicos y químicos de la materia.	Elaboración de la receta: “OJOS DE BRUJA RABIOSA”. Tiempo: 60 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 120 minutos.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de 5 estudiantes.	Reconoce y diferencia los cambios físicos y químicos de la materia y la incidencia que tiene la variación de la temperatura en esos cambios. Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.

	Describo y clasifico objetos según características que percibo con los cinco sentidos. Analizo la utilidad de algunos aparatos eléctricos de mi alrededor. Escucho activamente a mis compañeros y compañeras y reconozco puntos de vista diferentes.	en la construcción del lenguaje científico.				
	Propongo y verifico diversas formas de medir sólidos y líquidos.	Conceptual: Identificar beneficios de la ciencia, en general de la química y en particular de la vida cotidiana. Procedimental: Resolver situaciones que encuentra en su contexto, mediante la aplicación de	Tema 6 Reacciones químicas	Elaboración de receta: “PASTELILLOS AGIGANTADOS DE JACK”. Tiempo: 90 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación.	Indica a partir de las experiencias lo que ocurre a su alrededor. Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.

		teorías, metodologías y estrategias de carácter científico. Actitudinal: Manifestar actitudes y expresar opiniones responsables frente a una situación determinada.		Tiempo: 120 minutos.	Organización en grupos de 5 estudiantes.	
	Verifico la posibilidad de mezclar diversos líquidos, sólidos y gases.	Conceptual: Clasificar correctamente la materia en sustancias puras y mezclas. Procedimental: Identificar condiciones que influyen en los resultados de una experiencia. Actitudinal: Adquirir disciplina y constancia en el trabajo.	Tema 7 Mezclas	Elaboración de receta: “CABEZA APESTOSA”. Tiempo: 60 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo. Tiempo: 120 minutos.	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de 5 estudiantes.	Predice el tipo de mezcla a formarse de acuerdo con los componentes dados. Clasifica mezclas homogéneas y heterogéneas. Clasifica como homogénea o heterogénea una mezcla dada, a partir del número de fases observadas.

						Desarrollo de la guía del recetario en el momento: “Analizo, concluyo y expando mi conocimiento”.
CIERRE	Realizo mediciones con instrumentos convencionales (balanza, báscula, cronómetro, termómetro...) y no convencionales (paso, cuarta, pie, braza, vaso...). Escucho activamente a mis compañeros y compañeras y reconozco puntos de vista diferentes. Valoro y utilizo el conocimiento de	Conceptual: Expresar el concepto de materia; sus magnitudes, símbolos, unidades e instrumentos de medición. Procedimental: Manejar correctamente los instrumentos y las unidades de masa, peso y volumen. Actitudinal: Interiorizar como valores algunas normas y formas de comportarse.	Tema 8 Propiedades generales de la materia.	Elaboración de receta: “EMOTIMONSTRUO” Un desayuno científico-divertido Tiempo: 60 minutos. Trabajo grupal, experiencial y significativo en compañía de los padres de familia. Tiempo: 120 minutos. Reflexión y Evaluación del	Lugar: Cocina adecuada para aplicación de proyecto. Guía de recetario. Ingredientes para la preparación. Organización en grupos de 5 estudiantes con padres de familia.	Reflexión de la sesión por parte de los padres de familia. Cuestionario final a padres sobre la implementación de la secuencia didáctica. Video.

	diversas personas de mi entorno.	Evidenciar un cambio de actitud hacia la ciencia mostrando motivación hacia la misma. Manifestar interés por aprender y profundizar en algunos contenidos.		proceso con padres de familia. Tiempo: 15 minutos.		
--	----------------------------------	---	--	---	--	--

ANEXO 18: Codificación

CODIFICACIÓN EMPLEADA EN ESTE PROYECTO

DESCRIPTOR	CÓDIGO
Estudiantes	EST
Padres	PAD
Docentes	DOC
Proyecto Educativo Institucional	PEI
Institución Educativa Distrital	IED
Derechos Básicos de Aprendizaje	DBA
Modelo Cognitivo de Ciencia	MCC
Autorización de registro audiovisual de estudiantes	AUTRAVEST
Autorización de registro audiovisual de padres de familia	AUTRAVPAD
Encuesta de caracterización sociodemográfica y académica de los estudiantes.	ENCSDGEST
Ficha de observación de clase	FOC
	FOCMAR

	FOCBET FOCFLA FOCDOR
Encuesta sobre la actitud de los estudiantes hacia las clases de las ciencias naturales	ENCEST
Entrevista sobre la actitud del docente hacia el desarrollo de prácticas experimentales.	ENTDOC ENTDOCBET ENTDOCSTE ENTDOCCLA ENTDOCDOR ENTDOCELI ENTDOCFLA ENTDOCESP ENTDOCMAR
Cuestionario de saberes previos sobre el concepto de materia a estudiantes	CUSPEST
Secuencia didáctica	SECDID
Recetario Implementación	RECIMP

Reflexión implementación estudiantes	REFIMPEST
Foto actividad introductoria	FOTACTIN FOTACTIN1 FOTACTIN2 FOTACTIN3 FOTACTIN4 FOTACTIN5 FOTACTIN6 FOTACTIN7 FOTACTIN8 FOTACTIN9 FOTACTIN10
Foto sándwich monstruoso	FOTSM1 FOTSM2 FOTSM3 FOTSM4

	FOTSM5 FOTSM6 FOTSM7 FOTSM8 FOTSM9
Foto jugo: ojos de zombie	FOTJOZ1 FOTJOZ2 FOTJOZ3 FOTJOZ4 FOTJOZ5 FOTJOZ6 FOTJOZ7 FOTJOZ8 FOTJOZ9 FOTJOZ10 FOTJOZ11

	FOTJOZ12 FOTJOZ13 FOTJOZ14 FOTJOZ15 FOTJOZ16 FOTJOZ17
Foto fantasmas escurridizos	FOTFE1 FOTFE2 FOTFE3 FOTFE4 FOTFE5 FOTFE6 FOTFE7 FOTFE8
Foto espagueti mike wazowski con bebida monster	FOTEMWBM1 FOTEMWBM2

	FOTEMWBM3 FOTEMWBM4 FOTEMWBM5 FOTEMWBM6 FOTEMWBM7 FOTEMWBM8 FOTEMWBM9 FOTEMWBM10 FOTEMWBM11 FOTEMWBM12 FOTEMWBM13 FOTEMWBM14
Foto ojos de bruja rabiosa	FOTOBR1 FOTOBR2 FOTOBR3 FOTOBR4

	FOTOB5 FOTOB6 FOTOB7 FOTOB8 FOTOB9 FOTOB10
Foto pastelillos agigantados de Jack	FOTPAJ1 FOTPAJ2 FOTPAJ3 FOTPAJ4 FOTPAJ5 FOTPAJ6 FOTPAJ7 FOTPAJ8 FOTPAJ9 FOTPAJ10

	FOTPAJ11 FOTPAJ12
Foto cabeza apestosa	FOTCA1 FOTCA2 FOTCA3 FOTCA4 FOTCA5 FOTCA6 FOTCA7 FOTCA8 FOTCA9
Foto emotimonstruos	FOTEM1 FOTEM2 FOTEM3 FOTEM4 FOTEM5

	FOTEM6 FOTEM7 FOTEM8 FOTEM9 FOTEM10 FOTEM11 FOTEM12 FOTEM13 FOTEM14
Foto socialización a comunidad educativa	FOTSCE FOTSCE1 FOTSCE2 FOTSCE3 FOTSCE4
Entrevista a observador no participante	ENTONPFLA ENTONPESP

	ENTONPNAT
Visita In situ presentación de proyecto	VISTPREPRO
Visita In situ implementación	VISTIMP
Visita In situ narrativa de implementación	VISTNIMP
Cuestionario final sobre el concepto de materia a estudiantes	CUFEST
Encuesta evaluativa de la estrategia didáctica dirigida a padres	ENCEVEDPAD
Didáctica	DID
Estrategia didáctica en ciencias naturales	EDCN
Enseñanza de las ciencias naturales	ENSCN
Práctica docente	PRADOC
Modelo de ciencia escolar	MCE
Seguimiento de instrucciones	SI
Trabajo en equipo	TE
Construcción de valores	CV
Motivación	MOT
Innovación	INN

Visión de ciencia	VISC
Aprendizaje significativo	APZSIG
Concepto de materia	CPTMAT

ANEXO 19: Triangulación

ESTAMENTOS	ESTUDIANTES (EST)			DOCENTES (DOC)	PADRES DE FAMILIA (PAD)
INSTRUMENTOS CATEGORÍAS • Subcategorías	IMPLEMEN TACIÓN EN RECETARI O	REFLEXIÓN IMPLEME NTACIÓN ESTUDIA NTES	FOTOS VIDEOS	ENTREVISTA OBSERVADOR NO PARTICIPANTE	ENCUESTA EVALUATIVA DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA DIRIGIDA A PADRES
DIDÁCTICA • Motivación • Innovación	Los estudiantes manifiestan haber aprendido jugando porque era divertido. De igual manera se puede ver en la cara de los niños el interés, la curiosidad y la felicidad que trae consigo la preparación de las recetas con el uso de instrumentos. Las fotos y videos revelan la motivación en el desarrollo de las sesiones. En los momentos previos al inicio de cada sesión se evidencia la alegría en los niños.			Los docentes consideran que el interés por parte de los estudiantes es evidente, la participación y disposición para aprender y recibir la explicación de las profesoras les llama la atención. Se nota la motivación cuando ellos esperan la clase, el traer su bata y su gorro, los ingredientes y el saber que van a medir sus cosas. "Es una manera muy lúdica de acercar al niño a la ciencia, de	Los padres destacan que sus hijos muestran interés en la temática y su profundización, el entusiasmo, la iniciativa, el aprendizaje llevado a la práctica en casa, el nivel de independencia adquirido, el desarrollo de la curiosidad, su interés por aprender, conocer y comunicarlo a sus familiares. En cuanto a la participación de estudiantes, padres y

		motivarlo al trabajo, al interés y al no verla como un área de difícil aprendizaje, sino que es en lo cotidiano en las actividades que se realizan donde el disfrute del niño hace que el aprenda con mayor facilidad" (Esperanza González, 2019)	docentes en la estrategia didáctica la consideran innovadora en un % y el % la perciben tradicional.
ESTRATEGIA DIDACTICA EN CIENCIAS NATURALES Trabajo en equipo	Las fotos de las sesiones muestran el trabajo en equipo y el disfrute del mismo. El trabajo en equipo permitió la solución de situaciones problemáticas presentadas durante algunos procesos. Los estudiantes en la reflexión de la implementación de igual manera refieren que les gusta aprender cuando trabajan en equipo.	En la visita in situ los asesores pueden ver el trabajo en equipo y lo resaltan como parte fundamental de esta investigación. Los docentes refieren que esta es una excelente manera para aprender, salir del aula y experimentar con algo que para nosotros es algo común pero que si lo vemos desde la ciencia es muy diferente e interesante; cada sesión es agradable, divertida y entretenida para los estudiantes y para las demás personas de la institución que se acercan a mirar (incluso los vigilantes). Es un modo	Los padres destacan la importancia que resulta para sus hijos el que aprendan para la vida, notan un buen ambiente de aprendizaje, trabajo e integración como grupo, que se da una interacción bastante divertida, con creatividad, que acerca la ciencia a la vida cotidiana pues aplican su conocimiento en casa, y a conocer lo relacionado a medidas, se abordan conceptos que son muy teóricos y que con esta actividad fue diferente.

		diferente de enseñar ciencias naturales y compartirlas con los demás.	Los padres refieren sentirse muy contentos con la estrategia implementada pues se ve otra forma de enseñar ciencias y no como con la que ellos aprendieron, por repetición y memorización.
ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS NATURALES • Seguimiento de instrucciones • Aprendizaje significativo	Los estudiantes en la reflexión de la implementación dicen facilitarles el aprendizaje cuando se les enseña mediante explicaciones y sin memorización. En los estudiantes se observa como manejan instrumentos de laboratorio y realizan procesos de forma natural para ellos, pues es el hacer que estas experiencias sean significativas promueve el aprendizaje para la vida. En cuanto al seguimiento de instrucciones se evidencia en los videos y en la observación de la implementación, que los	Se encontró que la enseñanza por medio de esta estrategia didáctica logro transponer el conocimiento científico con los conceptos de masa, peso y volumen, al conocimiento cotidiano en la cocina. También que la enseñanza se propone desde una manera experiencial donde los estudiantes aprenden desde la vivencia (aprender haciendo) que para ellos es casi un juego. Los docentes dicen que se promueve el aprendizaje significativo, porque retoma los conocimientos previos y los dirige a trasformaciones y	Los padres manifiestan en cuanto a la enseñanza que los avances después de la implementación de esta estrategia que ahora más interés por la educación y por los talleres con sus compañeros de estudio, que los niños aprendieron más sobre medidas, llevan el aprendizaje a su hogar y tuvieron la oportunidad de experimentar nuevas cosas. "Ellos son ahora más felices y colaboradores en la cocina.

	estudiantes se adelantan a las instrucciones.	contextualización de los estudiantes con su entorno y vivencias. Los asesores en la visita in situ evidencian que los estudiantes no esperan la instrucción de las docentes, sino que se adelantan en los procesos.	
PRACTICA DOCENTE • Construcción de valores • Concepto de materia	En la reflexión de la implementación, como investigadoras docentes se evidencia un cambio en nuestras prácticas, pasando de "transmitir conocimientos conceptuales" a la creación de un espacio de construcción, donde se crea un puente entre el conocimiento científico y el conocimiento cotidiano. Las fotos y videos muestran un acercamiento de las docentes con los estudiantes generando un ambiente de confianza y respeto.	Los docentes refieren llevarse la inquietud para seguir renovando sus prácticas. Los asesores evidencian en la visita in situ la construcción de valores en los estudiantes.	Los padres de familia resaltan la responsabilidad, la buena educación y el respeto que inculcan a los estudiantes. Frente a la opinión que los mismos tienen acerca del desempeño de las docentes teniendo en cuenta la formación académica y pedagógica refieren que los motiva ya que el plantel educativo cuenta con un alto compromiso por el aprendizaje y desarrollo de los hijos, que las docentes tienen un muy buen desempeño y así los estudiantes se motivan más.

			Las docentes tienen buena preparación académica y se creó un ambiente divertido para la enseñanza. Son docentes con empeño y dedicados al desarrollo del aprendizaje. Diseñaron una buena estrategia pensada para el nivel de desarrollo del niño y se trabaja en valores.
MODELO DE CIENCIA ESCOLAR • Visión De Ciencia	Los estudiantes en medio de las preparaciones tienen un dominio conceptual de la temática planteada y un manejo de la instrumentación de laboratorio, empleada en el desarrollo de la estrategia. Se evidencia un acercamiento a la ciencia desde su cotidianidad.	Para los docentes, el análisis recolectado apunta a que la estrategia acerca la ciencia a los niños desde la práctica, sin quedarse en lo teórico, y que los conceptos no se queden en el papel, sino que se aplican a la vida diaria. Como docentes investigadoras, la reflexión nos lleva a comprender la enseñanza de las ciencias naturales mediante el modelo de ciencia escolar, ya que este nos permite transponer el conocimiento	Por parte de los padres se analiza que en su mayoría dan una mirada un poco sesgada de las ciencias donde se estudia la naturaleza, los seres vivos y los alimentos, dejando de lado el abordaje de su método, instrumentación y su rigurosidad y de las implicaciones que se pueden dar en su entorno con la aplicación de los contenidos procedimentales. Ellos observan que sus hijos ahora se apropian de

		científico al conocimiento cotidiano.	conceptos científicos y saben cosas de niños de bachillerato. Que en la época de ellos la enseñanza de las ciencias era solo por repetición y no como en esta estrategia.
--	--	---------------------------------------	---

ANEXO 11: Registro Fotográfico: Sesión Emotimonstruo





