



Módulo 4. Educación ambiental

Tema 2. Docentes, agentes transformadores de cambio

Actividad 10. Proyecto de aplicación escolar o comunitaria

Modalidad: Individual | Evaluable

Instrucciones

En esta actividad elaborarás la propuesta de tu proyecto de aplicación escolar o comunitaria. Este ejercicio te ayudará a organizar tus ideas y avanzar en la construcción de un proyecto sólido, viable y alineado con las necesidades de tu contexto.

La información que desarrolles aquí la subirás también en la plataforma del **Centro Virtual de Aprendizaje**. Tu propuesta deberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos:

1. **Nombre del proyecto:** Asigna un nombre creativo, claro y representativo a tu proyecto. Evita utilizar un nombre genérico como “Huerto escolar” o “Reciclaje en mi escuela”. Crea un título que refleje la esencia, innovación e identidad de tu propuesta.
2. **Descripción general del proyecto:** Redacta una breve y clara descripción de tu proyecto en un máximo de dos oraciones. Busca que cualquier persona pueda comprender rápidamente la intención de tu proyecto al leer este apartado.
3. **Justificación:** Explica la problemática socioambiental que identificaste dentro de tu escuela o comunidad y describe la situación actual relacionada con esa necesidad. Responde a las siguientes preguntas:
 - a. ¿Qué está ocurriendo actualmente en mi institución? ¿Cómo afecta a la comunidad escolar? ¿Por qué consideras importante atender esta problemática? ¿Qué observaste en tu entorno que te motivó a desarrollar este proyecto?
4. **Resultados esperados:** Imagina que tu proyecto ya fue implementado exitosamente y describe cómo se verá la institución o comunidad después de llevarlo a cabo.
5. **Beneficiarios:** Identifica la población a la que va dirigido el proyecto.
6. **Objetivos:** Redacta tus objetivos SMART. Deben ser específicos, medibles, alcanzables, realistas y de duración limitada.
 - a. **Objetivos específicos.** Recuerda que son la ruta para cumplir tu objetivo general.
7. **Resultados esperados:** Viaja al futuro y describe: ¿Cómo se verá la institución después de implementar tu proyecto? Incluye resultados cuantitativos y concretos, por ejemplo:
 - a. Número de estudiantes participantes.
 - b. Cantidad de árboles plantados.
 - c. Reducción de residuos en toneladas.

- d. Litros de agua ahorrados.
- e. Talleres realizados.
- f. Familias involucradas

8. Actividades calendarizadas y recursos: Describe las actividades que realizarás para cumplir con cada objetivo específico que te planteaste. Incluye quiénes estarán a cargo, qué recursos materiales necesitas para completar la actividad.

- a. Enfatiza en la acción (verbo) que harás en cada actividad como: organizar, implementar, capacitar, diseñar, elaborar, difundir, construir, sensibilizar, etc.)

Esquema de mi proyecto de intervención escolar o comunitario

- 1. Nombre del proyecto:** "Del Patio a la Mesa: Gestión Sustentable de la Guayaba Escolar"
- 2. Descripción general del proyecto:**

El proyecto pedagógico y productivo "Del Patio a la Mesa: Gestión Sustentable de la Guayaba Escolar" es una iniciativa de aprendizaje de base comunitaria y enfoque interdisciplinario. Nace del interés por transformar una problemática ambiental cotidiana de nuestro plantel en una oportunidad de aprendizaje auténtico para las y los estudiantes de educación primaria. A través de un plan de trabajo estructurado en seis sesiones dinámicas, programadas del 15 de junio al 15 de julio de 2026, el alumnado se involucrará activamente en toda la cadena de valor de un producto artesanal. El proceso abarca desde la recolección higiénica y selección de la fruta, el cálculo matemático de insumos, el diseño de la identidad gráfica del producto, hasta la transformación de la materia prima en mermelada casera y su comercialización final con las familias del plantel. Con esto, buscamos que la escuela sea un laboratorio vivo donde el conocimiento de las ciencias, las matemáticas y los lenguajes se ponga al servicio del entorno y el bienestar común.

3. Justificación:

Dentro de las instalaciones de nuestra escuela contamos con árboles de guayaba que representan una riqueza natural invaluable; sin embargo, durante el pico de la temporada de producción, el volumen de fruta supera por mucho la capacidad de consumo inmediato de la comunidad estudiantil. La acumulación de guayabas en el suelo provoca un proceso acelerado de descomposición que no solo demerita la estética del patio escolar, sino que atrae fauna nociva (moscas, avispas) y genera olores desagradables, convirtiéndose en un foco de contaminación y un riesgo menor de salud escolar. Como docente, tengo la firme convicción de que los problemas del entorno no deben ignorarse, sino convertirse en el eje motor del aula. Este proyecto se justifica al demostrar a los alumnos que el desperdicio puede mitigarse mediante la organización comunitaria y la aplicación de ecotecias sencillas como la conservación de alimentos. Al elaborar mermelada, extendemos la vida útil del fruto, fomentamos hábitos de consumo responsable, rescatamos saberes tradicionales de conservación y despertamos el espíritu emprendedor desde una edad temprana, mitigando el impacto ambiental negativo dentro de nuestra escuela.



4. Resultados esperados

Aprovechamiento de la materia prima: Recolectar, limpiar y procesar con éxito el total de la fruta apta para consumo durante el periodo del proyecto, disminuyendo a cero el desperdicio en las áreas verdes.

Producción física: Elaborar un lote pequeño de mermelada perfectamente envasados al vacío, etiquetados y listos para su distribución entre miembros de la comunidad escolar

Apropiación del conocimiento: Lograr que el 100% de los alumnos participantes logren explicar el proceso de elaboración, los cambios físicos observados y el balance económico final del proyecto

Autosustentabilidad e Impacto en el Cambio Climático. Este proyecto va más allá de la cocina escolar; busca sembrar una semilla de cambio estructural en la mentalidad de los niños frente a la crisis climática actual, al retirar la materia orgánica del suelo y procesarla para consumo humano, evitamos una fuente de emisión local, mitigando nuestra huella de carbono escolar.

Desarrollo de Resiliencia y Adaptación: Ante los desafíos climáticos que amenazan el abasto de alimentos, capacitar a las nuevas generaciones en técnicas artesanales de conservación de frutas de temporada dotándoles de herramientas reales de autogestión, resiliencia y adaptabilidad para el futuro de sus hogares.

5. Beneficiarios:

Beneficiarios Directos: Las y los estudiantes ya que desarrollarán habilidades cognitivas, motrices y socioemocionales al liderar el proyecto, al mismo tiempo que se apropian de técnicas de higiene y preparación de alimentos que pueden replicar en el futuro.

Beneficiarios Indirectos: Las familias del plantel, ya que pueden acceder a un producto alimenticio de alta calidad, libre de conservadores artificiales y a un costo de recuperación accesible para su consumo diario. Además, la comunidad escolar en general disfrutará de un patio limpio, seguro, libre de plagas y visualmente armónico, mejorando la convivencia en las horas de recreo.

6. Objetivos:

Aprovechamiento de la materia prima: Recolectar, limpiar y procesar con éxito gran parte de la fruta apta para consumo durante el periodo del proyecto, disminuyendo el desperdicio en las áreas verdes.

Producción física: Elaborar un lote estimado de 15 frascos de mermelada envasados, etiquetados y listos para su distribución segura.

Apropiación del conocimiento: Lograr que el 100% de los alumnos participantes logren explicar el proceso de elaboración, los cambios físicos observados y el balance económico final del proyecto.

7. Resultados esperados:

Aprovechamiento de la materia prima: Recolectar, limpiar y procesar con éxito el total de la fruta apta para consumo durante el periodo del proyecto, disminuyendo en gran medida el desperdicio en las áreas verdes.

Producción física: Elaborar un lote estimado de 15 frascos de mermelada, etiquetados y listos para su distribución segura.

Apropiación del conocimiento: Lograr que el 100% de los alumnos participantes logren explicar el proceso de elaboración, los cambios físicos observados y el balance económico final del proyecto.

8. Actividades calendarizadas y recursos:

- ❖ Actividad 1 Lanzamiento del Proyecto. Presentación del proyecto a los alumnos y planeación inicial.
- ❖ Actividad 2. Recolección de la fruta en el patio, pesado, y diseño creativo de las etiquetas en el aula.
- ❖ Actividad 3. Lavado, picado de la guayaba y preparación de los envases.
- ❖ Actividad 4. Cocción de la mermelada con apoyo de papás, envasado y pegado de etiquetas finales.
- ❖ Actividad 5. Instalación del stand escolar y venta de la mermelada a la comunidad escolar.
- ❖ Actividad 6. Cierre de proyecto. Balance financiero con los niños, evaluación de aprendizajes y rendición de cuentas, en que ocuparemos lo ganado que impacte en un segundo proyecto para la comunidad.

IMPORTANTE

Las líneas son para que visualices el espacio para escribir; puedes eliminarlas y dejar solo el texto con la siguiente tipografía: Calibri (11).

Angelica Castillo García Afirmo que esta actividad es de mi autoría y establezco que para la elaboración de la misma he seguido los lineamientos del Código de Ética del Tecnológico de Monterrey.