



Física e italiano: una experiencia de aprendizaje interdisciplinario.

Presentan: Xhel-Ha Hedz-Lum Rivera Ontiveros
Óscar Ocampo Cervantes
Bernabé Meléndez Marcos

ENP - Plantel 9 “Pedro de Alba”



DGTIC UNAM
DIRECCIÓN GENERAL DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN



edgapa

CAB





8º Encuentro universitario de mejores prácticas
de uso de TIC en la educación

#educatic2022

La docencia en las modalidades híbridas

27, 28 y 29 de julio

Contenidos conceptuales y ODS.

<p>Tema:</p> <p>Aplicación práctica del calor y práctica de las habilidades lingüísticas del italiano.</p>	<p>Área:</p> <p>Termodinámica e Italiano.</p>
<p>Conceptos: calor (calore) y temperatura (temperatura).</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Teórico – Práctica.</p>
<p>Asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Física IV, área I. Unidad 2. Máquinas y motores. Eficiencia e impacto ambiental. Contenido 2.1 b) Leyes de la termodinámica. – Italiano II. Unidad 3. Cosa fare per essere sani? [¿Qué hacer para estar sanos?] 	<p>Objetivos de Desarrollo Sustentable (ONU):</p> <p>2, 3, 4, 7, 8, 10 y 12. ²</p>



8º Encuentro universitario de mejores prácticas
de uso de TIC en la educación

#educatic2022

La docencia en las modalidades híbridas

27, 28 y 29 de julio

Enfoque STEM + A (STEAM).

Ciencia - Física	Tecnología	Ingeniería	Matemáticas
Observación, medición, cálculo y análisis de magnitudes físicas, temperatura y calor.	Empleo de instrumentos de medición y recolección de datos.	Descripción de procesos o equipo que posibiliten la reducción del consumo de energía y de desecho de materiales.	Análisis e interpretación de los datos mediante su representación en tablas y gráficas.
Toma de datos.	Uso de hoja de cálculo.	Propuestas de sistemas que reduzcan la emisión de contaminantes.	Cálculos de energía transferida.
Procedimientos y competencias propias de la indagación escolar.	Aplicación de un conocimiento científico en la resolución de un problema.		Observación de la relación entre las variables representadas gráficamente.
Desarrollo de experimentos para la obtención de datos.	Elaboración de un video de divulgación.		Interpretación de los modelos obtenidos y realizar predicciones al variar los valores de las magnitudes representadas.
	Uso de simuladores.		



DGTIC UNAM
DIRECCIÓN GENERAL DE TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



CAB





Conclusiones

- Se aplicaron de manera práctica conceptos de física, particularmente calor, temperatura y conservación de la energía, en la conservación de un producto alimenticio, esto con el fin de vincular el conocimiento teórico con su aplicación práctica.
- Los alumnos produjeron un video de divulgación en lengua italiana en el cual describen el proceso de conservación, proporcionando breve información sobre la gastronomía mexicana.
- Se desarrolló una actividad práctica que implica dos áreas del conocimiento, a partir de dos asignaturas del Plan de Estudios de la Escuela Nacional Preparatoria.
- En esta propuesta se dio a conocer de forma explícita, cuáles son los Objetivos de Desarrollo Sustentable que implica la actividad, así como cuál es la dinámica del enfoque STEM que se aplicó.