

ECONOMÍA SOCIAL



Título del artículo	Entidad	Página
Construyendo Oportunidades: desarrollo de habilidades técnicas para el fortalecimiento económico y social en el salitre	Aguascalientes	5
Del aula al emprendimiento: elaboración de postres como experiencia de aprendizaje significativo, con enfoque en competencias y formación humanista	Aguascalientes	9
Formación en Competencias y Desarrollo Humanista a través del Emprendimiento Comunitario: El Caso Layered Delight	Aguascalientes	14
Bella Piel: emprendimiento natural para el cuidado de la piel	Aguascalientes	19
Nopalli: Desarrollo de competencias emprendedoras y fortalecimiento comunitario mediante saberes tradicionales	Aguascalientes	22
Rehúsa Chic	Aguascalientes	27
Generación Emprende: Una Estrategia de Desarrollo Comunitario en Cotorina Coyotes	Aguascalientes	32
Sabores y Esencias Norias: formación humanista y desarrollo de competencias para el emprendimiento comunitario	Aguascalientes	37
Brillo de arroz: elaboración de productos naturales comunitarios para el cuidado facial a base de arroz como estrategia de emprendimiento social	Aguascalientes	43
Fresca Tradición: desarrollo de competencias emprendedoras con enfoque humanista	Aguascalientes	48
Creación de una cooperativa escolar	Chihuahua	53

Afrodita y el ritual del cuidado: El jabón Artesanal como expresión la belleza natural	Chihuahua	57
La producción de nuez garapiñada	Coahuila	61
"Vida saludable" sabores de Parras-Elaboración de quesos artesanales	Coahuila	66
Gomitas con propósito: aprendiendo a trabajar y convivir	Coahuila	71
Competencias productivas y desarrollo humanista en el proyecto comunitario "Dulce Tentación"	Durango	77
Construcción de muebles de madera	Durango	82
Desarrollo de habilidades en la creación de productos para el cuidado corporal, con elaboración de jabones, tés y pomadas "El jardín de las brujas", fomentando el bienestar integral	Durango	87
Yesitos TBC 105	Estado de México	91
HOJA DE PINO: aprovechamiento sustentable del ocoxal para la elaboración de artesanías comunitarias en Santiago Tepatlaxco	Estado de México	96
El lado dulce del nopal	Estado de México	100
Elaboración de chorizo artesanal	Nuevo León	103
Pomada de aceite de flor de árnica "Arni-Zen", un medio para recuperar los saberes tradicionales	Nuevo León	108
Feria de Emprendedores Organizado en Plaza principal San Juan	Nuevo León	115
Aprendizaje comunitario y fortalecimiento de competencias, mediante la elaboración artesanal de queso fresco	Tabasco	120

"Mermelada de Guayaba Tropical". Formación laboral basada en competencias y enfoque humanista para el desarrollo comunitario en la ranchería Víctor Fernández Manero segunda sección, Jalapa, Tabasco	Tabasco	126
Protector solar casero "Coconut"	Tabasco	131
Kéfir: una bebida natural que ayuda a mejorar el sistema inmunológico	Tamaulipas	137
"Miel y Dulce" como estrategia de desarrollo económico y social	Tamaulipas	141
Chorizo Feliz: Elaboración de Chorizo Artesanal	Tamaulipas	145
Manos Limpias Comunidades Saludables	Tamaulipas	151
Vida saludable Comunidad Fuerte; tortilla de nopal, salud y bienestar compartido	Tamaulipas	157
Innovación gastronómica desde el Aprendizaje Basado en Proyectos "La Burritería"	Tamaulipas	163
Proyecto comunitario de elaboración de jabones artesanales "Tbc Espumoso"	Tamaulipas	167
Proyecto de inserción comunitaria, promoción del consumo y venta de alimentos saludables "Antojo Saludable"	Tamaulipas	172
Proyecto de elaboración de alimentos a base de nuez como estrategia de desarrollo comunitario	Tamaulipas	177
Producción artesanal de alimentos para la promoción de la conciencia social mediante la revalorización de los saberes locales	Tamaulipas	183
Proyecto de elaboración de limpiador multiusos Telearoma	Tamaulipas	187
Proyecto de emprendimiento creativo y vínculo comunitario: "Galería de Snacks"	Tamaulipas	192
Sembrando Estilos, Construyendo Comunidad a través de la implementación de una barbería en el Corazón de Nuestro Pueblo Pocoboch	Yucatán	198
Jugos naturales "KII"	Yucatán	203

Frutibites Hunukú, Yucatán: de nuestras raíces nace lo que nos nutre	Yucatán	209
"Sak Ja' (Agua blanca)", El Arte de la Horchata en Chapab: Un Proyecto de Desarrollo Comunitario entre la Identidad Cultural y el Emprendimiento Sostenible	Yucatán	214
La tiendita TBCEY: un mostrador que forma competencias y valores	Yucatán	218
Queso casero con sabor con chile habanero "TIKIN"	Yucatán	223
Apostando por el sabor casero: un pedazo de magia en cada bocado	Yucatán	228
"Kaan chuuy" aprendiendo a producir para una localidad sostenible	Yucatán	234
Formación en Competencias a través de un Proyecto Comunitario de Snacks Saludables en el Telebachillerato de Nohuayún	Yucatán	239
De la teoría a la práctica: implementación de la metodología ABP en la producción de velas aromáticas para el realce de las costumbres y tradiciones de nuestra comunidad	Yucatán	243
De la tierra a tu piel: elaboración y evaluación de un jabón artesanal a partir de productos locales como estrategia de emprendimiento	Yucatán	249
PROYECTO: Horneando Oportunidades	Yucatán	256
Producción artesanal de horchata de arroz en el TBCEY de Chan Chocholá: una alternativa saludable frente al consumo de bebidas embotelladas.	Yucatán	261
Dulce Sonrisa (Gomitas/dulces de miel)	Yucatán	266
Desarrollo comunitario, una acción productiva	Yucatán	271
Eco repelente: Ma K'oxol	Yucatán	276
Pomada: esencia de abeja	Yucatán	281
Panalito de Miel "Formación en Competencias y Humanismo a través de una Solución Comunitaria"	Yucatán	285

Elaboración de Jabones Artesanales como Proyecto de Inserción Comunitaria en el Telebachillerato Comunitario de San Pedro Chimay	Yucatán	290
Del Vaso de Fruta al Liderazgo Comunitario	Zacateca	294

CONSTRUYENDO OPORTUNIDADES: DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS PARA EL FORTALECIMIENTO ECONÓMICO Y SOCIAL EN EL SALITRE

Autores:

Estudiantes:

Ángel Gabriel de Loera Reyes

Juan Pablo Hernández Velasco

Luciano Alonso Martínez Velasco

Docentes:

Claudia Isabel Hernández López

Gabriela Muñoz Calvillo

José Benjamín Magdaleno Ulloa

Introducción

La comunidad de El Salitre, ubicada en el municipio de Calvillo, Aguascalientes, enfrenta problemáticas económicas derivadas de la falta de empleo formal, lo que limita el desarrollo local y afecta la calidad de vida de sus habitantes.

Ante este contexto, surge el proyecto “Ladrillera Huejúcar”, una iniciativa de desarrollo comunitario basada en el aprovechamiento de recursos naturales como la tierra y la arcilla. Este proyecto busca no solo la producción de ladrillos, sino también promover el aprendizaje práctico, el trabajo colaborativo y el desarrollo de habilidades técnicas en el alumnado.



“2025, Año de la Mujer Indígena”.



449 9105600



www.iea.gob.mx



Av. Tecnológico No. 601,
Fracc. Ojocaliente, ,
C.P. 20196

El objetivo principal es desarrollar competencias productivas en las y los participantes mediante la elaboración de ladrillos, al mismo tiempo, fortalecer el compromiso social y la participación en la mejora de su comunidad.

A manera de antecedente, se realizó un diagnóstico comunitario que permitió identificar la falta de empleo como problemática principal, además de visualizar el potencial productivo de los recursos disponibles en la localidad.

Metodología

El proyecto se desarrolló mediante un enfoque participativo, en el cual las y los estudiantes intervinieron activamente desde la identificación del problema hasta la implementación de la propuesta.

En una primera etapa, se realizó un diagnóstico comunitario que permitió reconocer la falta de empleo como la necesidad prioritaria; esto llevó a plantear la elaboración de ladrillos como una alternativa productiva viable. Posteriormente, se diseñó la planeación del proyecto, definiendo objetivos, recursos y organización del trabajo.

La implementación del proyecto se desarrolló a través de sesiones teórico-prácticas, al incluir capacitación inicial, preparación de la materia prima, elaboración de moldes y proceso de secado de los ladrillos. Durante estas actividades se promovió el trabajo colaborativo, la responsabilidad y la participación activa, además del registro de evidencias del proceso.



"2025, Año de la Mujer Indígena".



449 9105600



www.iea.gob.mx



Av. Tecnológico No. 601,
Fracc. Ojocaliente, ,
C.P. 20196



Figura 1. Proceso de elaboración de ladrillos durante el trabajo colaborativo.

Resultados

La implementación del proyecto “Ladrillera Huejúcar” generó resultados significativos en el ámbito educativo y comunitario.

Antes del proyecto, la comunidad presentaba limitadas oportunidades de empleo y las y los estudiantes contaban con poca experiencia en actividades productivas. Después de su implementación, se logró la fabricación de ladrillos de arcilla, evidenciando la viabilidad de esta actividad como alternativa económica local.

En el ámbito formativo, la comunidad estudiantil adquirió conocimientos técnicos relacionados con la elaboración de ladrillos, fortalecieron el trabajo en equipo y desarrollaron mayor responsabilidad. En el ámbito social, el proyecto permitió visibilizar una posible iniciativa de emprendimiento, basada en el aprovechamiento de recursos locales, además de generar interés en su continuidad.

En conjunto, el proyecto transformó una problemática en una oportunidad de aprendizaje y desarrollo comunitario.



Figura 2. Ladrillos obtenidos como resultado del proyecto.



Figura 3. Producto final listo para su uso en la comunidad.

Conclusiones

El proyecto permitió al estudiantado desarrollar habilidades técnicas y fortalecer valores como el trabajo en equipo, la responsabilidad y el compromiso social.

Asimismo, comprendieron la importancia de aprovechar los recursos de su comunidad para generar alternativas económicas.

Como área de mejora, se identifica la necesidad de fortalecer la capacitación técnica y la organización del proyecto para perfeccionar la calidad del producto y su viabilidad a largo plazo, así como ampliar la participación comunitaria.

En conclusión, la experiencia demuestra que es posible integrar el aprendizaje académico con la realidad social, generando un impacto positivo en la comunidad a través del trabajo colaborativo y la iniciativa de las y los estudiantes.

TBC EL DURAZNILLO

EMPRENDIMIENTO CON SABOR

Postres & Carlottas

Título: Del aula al emprendimiento: elaboración de postres como experiencia de aprendizaje significativo, con enfoque en competencias y formación humanista

Estudiantes:

Díaz Meléndez María, Flores Pedroza Fátima, Gámez Esparza María Guadalupe, Guel Campos Mayte Jazmín, López Castro Alison, López Tiscareño Amelia, Martínez Díaz Omar Eduardo, Sandoval Gámez Iván, Sandoval Luevano Joel, Tiscareño López José, Tuellez Meléndez Miriam Yarexy, Valenzuela Cruz Cristina

Docente: Melissa Andrea Elizarrarás Baez

Introducción

La Educación Media Superior tiene el compromiso de formar estudiantes capaces de responder a las necesidades de su entorno mediante el desarrollo de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que favorezcan su crecimiento personal, académico y social. En este sentido, la formación laboral dentro del bachillerato representa una oportunidad para fortalecer competencias útiles para la vida, al mismo tiempo que impulsa una visión humanista centrada en la dignidad de las personas, la colaboración, la responsabilidad social y la búsqueda del bienestar común.

Bajo esta perspectiva, el presente artículo expone la experiencia desarrollada a través del proyecto “Del aula al emprendimiento: elaboración de postres como experiencia de aprendizaje significativo”, implementado con estudiantes del centro educativo. La propuesta consistió en diseñar, elaborar y comercializar postres como una estrategia pedagógica orientada a vincular el aprendizaje escolar con situaciones reales del contexto comunitario.

El proyecto parte del reconocimiento de que muchos jóvenes requieren espacios formativos donde puedan descubrir sus capacidades, fortalecer su autoestima y adquirir herramientas que les permitan construir alternativas productivas para su futuro. Asimismo, responde a la necesidad de promover una cultura emprendedora basada no solo en la generación de ingresos, sino también en principios éticos como el trabajo honesto, la solidaridad, el respeto, la organización colectiva y el compromiso con la comunidad.

Objetivos del proyecto

El objetivo general fue fomentar en las y los estudiantes competencias emprendedoras y habilidades para el autoempleo mediante la elaboración y venta de postres, integrando saberes académicos con experiencias prácticas de aprendizaje significativo.

De manera específica, se plantearon los siguientes objetivos:

- Desarrollar habilidades de planeación, organización y trabajo colaborativo.
- Aplicar conocimientos matemáticos en el cálculo de costos, precios de venta y ganancias.
- Fortalecer la comunicación efectiva y la atención al público durante la comercialización de productos.
- Promover valores como responsabilidad, respeto, cooperación y compromiso.
- Motivar al estudiantado a reconocer el emprendimiento como una alternativa viable de desarrollo personal y comunitario.

Antecedentes

El proyecto surge a partir de la observación de diversas necesidades presentes en el contexto escolar y social. Entre ellas, se identificó que parte del estudiantado contaba con conocimientos limitados sobre administración básica, escasas oportunidades para participar en actividades productivas y poco acercamiento a experiencias reales relacionadas con el emprendimiento.

De igual forma, se detectó el interés de las y los estudiantes por participar en actividades prácticas que les permitieran aprender haciendo, trabajar en equipo y desarrollar ideas creativas con aplicación directa en su vida cotidiana. A partir de este diagnóstico, se consideró pertinente implementar una actividad accesible, de bajo costo y con posibilidades reales de comercialización dentro de la comunidad escolar.

La elaboración de postres fue seleccionada por tratarse de una actividad cercana al contexto de las y los estudiantes, que permite integrar conocimientos de distintas áreas: matemáticas (costos y ganancias), comunicación (promoción y ventas), ciencias (higiene y manejo de alimentos), así como habilidades socio-emocionales relacionadas con la convivencia y la resolución de problemas. En consecuencia, este proyecto se consolidó como una estrategia educativa integral que permitió trasladar el aprendizaje del aula a una experiencia real de emprendimiento, fortaleciendo tanto las competencias laborales como la formación humanista del estudiantado.

Metodología

El proyecto se desarrolló bajo un enfoque de aprendizaje basado en proyectos, donde las y los estudiantes participaron activamente en cada una de las etapas del proceso emprendedor. Para su implementación, el grupo fue organizado en cuatro equipos de trabajo, cada uno con funciones específicas que simulan la estructura de una empresa:

- Equipo de Planeación y Finanzas
- Equipo de Producción
- Equipo de Marketing y Ventas
- Equipo de Control y Evaluación

En la fase inicial, las y los estudiantes analizaron el concepto de emprendimiento y propusieron ideas de negocio, seleccionando la elaboración de postres como actividad principal debido a su viabilidad y bajo costo. Posteriormente, se realizó la planeación del proyecto, que incluyó la selección de recetas, la elaboración de listas de insumos, el cálculo de costos y la fijación de precios.

Durante la fase de producción, las y los estudiantes elaboraron los postres siguiendo normas básicas de higiene y calidad. En la etapa de comercialización, se promovieron y vendieron los productos dentro del entorno escolar, permitiendo a las y los estudiantes interactuar con clientes reales y aplicar estrategias de venta.

Finalmente, en la fase de evaluación, se analizaron los resultados obtenidos, incluyendo el registro de ingresos y egresos, así como la reflexión sobre los aprendizajes adquiridos.



Proceso de elaboración de los postres para su comercialización

Resultados

La implementación del proyecto permitió observar resultados significativos tanto en el aprendizaje de las y los estudiantes como en su impacto dentro de la comunidad escolar.

Antes del proyecto, se identificó que las y los estudiantes tenían conocimientos limitados sobre emprendimiento, escasa experiencia en actividades productivas y poco dominio de conceptos financieros básicos como costos, inversión y ganancia.

Después del proyecto, se evidenció que:

- Las y los estudiantes desarrollaron habilidades emprendedoras básicas.
- Lograron comprender y aplicar el cálculo de costos y ganancias.
- Fortalecieron el trabajo en equipo y la organización.
- Mejoraron su comunicación y habilidades sociales al interactuar con clientes.
- Reconocieron el auto-empleo como una alternativa viable para generar ingresos.

En términos de impacto comunitario, el proyecto promovió la participación activa de las y los estudiantes en actividades productivas, generando interés en otros miembros de la comunidad escolar. Asimismo, permitió demostrar que es posible emprender con recursos limitados, fomentando una cultura de iniciativa y autosuficiencia.



Presentación de los postres para su comercialización

Conclusiones

El desarrollo del proyecto “Emprendiendo con sabor” permitió comprobar que el aprendizaje basado en experiencias prácticas es una estrategia efectiva para fortalecer tanto las competencias académicas como la formación humanista de los estudiantes. A través de este proyecto, las y los alumnos no solo adquirieron conocimientos relacionados con el emprendimiento y la educación financiera, sino que también desarrollaron habilidades sociales, valores y actitudes fundamentales para su vida personal y profesional.

Entre los principales aprendizajes se destaca la importancia del trabajo colaborativo, la responsabilidad en el cumplimiento de tareas y la capacidad de organización para alcanzar objetivos comunes. Asimismo, las y los estudiantes lograron comprender que el emprendimiento requiere esfuerzo, planificación y compromiso, pero que también representa una oportunidad real para mejorar sus condiciones de vida.

Como áreas de mejora, se sugiere ampliar el tiempo de implementación del proyecto, diversificar los productos elaborados y fortalecer la capacitación en estrategias de venta y marketing. De igual manera, se recomienda integrar el uso de herramientas digitales para promover los productos y registrar de manera más eficiente la información financiera.

En conclusión, este proyecto demuestra que la educación puede trascender el aula al brindar experiencias significativas que preparan a las y los estudiantes para enfrentar los desafíos del entorno actual, promoviendo el emprendimiento como una herramienta de desarrollo personal y comunitario.

Formación en Competencias y Desarrollo Humanista a través del Emprendimiento Comunitario: El Caso “Layered Delight”

Estudiantes:

Paula Andrea Martínez Chávez

José Luis Miguel Quiroz

Allison Linett Thomason Blanco

Docente: José Francisco Hernández Puentes

Introducción

La formación integral de las y los estudiantes en el nivel medio superior implica no solo el desarrollo de competencias laborales y emprendedoras, sino también la construcción de valores humanistas como la responsabilidad, la colaboración, la creatividad y el compromiso con su entorno. Desde esta perspectiva los proyectos de emprendimiento comunitario representan una oportunidad para vincular los aprendizajes escolares con experiencias prácticas que favorecen la participación activa y el desarrollo de habilidades para la vida. En este contexto surge el proyecto “Layered Delight” como una estrategia de aprendizaje práctico orientada a la elaboración y comercialización de tiramisú artesanal dentro del entorno escolar, promoviendo la organización, la iniciativa emprendedora y el trabajo colaborativo entre las y los estudiantes.

El proyecto fue desarrollado en el Telebachillerato Comunitario Macario J. Gómez, como parte de la asignatura de Desarrollo Comunitario, con el propósito de brindar al estudiantado una experiencia práctica en la creación y administración de un pequeño negocio. A través de la elaboración y comercialización de tiramisú artesanal, se buscó generar ingresos mediante un producto innovador dentro de la comunidad escolar, al mismo tiempo que se fortalecieron competencias de organización, administración, comunicación y trabajo colaborativo.

La propuesta surgió como una estrategia para vincular el aprendizaje para vincular el aprendizaje académico con la realidad social y económica del entorno, promoviendo experiencias de emprendimiento significativo. Durante su desarrollo, las y los estudiantes identificaron oportunidades de consumo, planificaron actividades y aplicaron conocimientos prácticos que favorecieron el desarrollo de habilidades de emprendedoras, así como su formación personal y profesional.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

El proyecto se desarrolló bajo una metodología de aprendizaje práctico y colaborativo, organizada en cinco etapas: planeación, organización, producción, comercialización y evaluación. Mediante sesiones estructuradas las y los participantes asumieron responsabilidades específicas y se involucraron activamente en cada fase del emprendimiento, fortaleciendo habilidades de trabajo en equipo, organización y toma de decisiones.

En la primera etapa se realizó la planeación general del proyecto, donde se definieron aspectos fundamentales como el producto principal, su presentación, los costos aproximados y la estrategia de venta dentro de la institución educativa. Además, se inició el diseño la identidad visual del emprendimiento y se analizaron las posibilidades de aceptación del producto en la comunidad estudiantil, con el propósito de establecer una propuesta acorde con las necesidades del entorno.

Posteriormente, se llevó a cabo la adquisición de los materiales e ingredientes necesarios para la elaboración del tiramisú artesanal, considerando criterios de calidad, presupuesto y presentación del producto. Entre los insumos utilizados destacaron recipientes individuales, cucharas desechables y elementos gráficos destinados a fortalecer la identidad del emprendimiento. La etapa de producción se desarrolló mediante procesos organizados de higiene, conservación y montaje, permitiendo que las y los participantes aplicaran los conocimientos adquiridos durante la planeación.

Finalmente, se realizó la fase de comercialización dentro de la institución educativa, donde se valoró la aceptación del producto, el nivel de ventas y la percepción de las y los consumidores. Como cierre del proceso, se efectuó una evaluación integral del proyecto, considerando los resultados económicos, las áreas de mejora identificadas y los aprendizajes obtenidos a partir de la experiencia del emprendimiento.

Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria con énfasis en el impacto del proyecto en la comunidad

Los resultados obtenidos evidencian que el proyecto tuvo una aceptación favorable dentro de la comunidad escolar, al generar una alternativa de consumo diferente dentro del entorno educativo. Antes de su implementación, se identificó una oferta limitada de productos innovadores y especializados, donde predominaban botanas y alimentos tradicionales. Ante esta situación, el emprendimiento permitió introducir una nueva propuesta mediante la elaboración y comercialización de un tiramisú artesanal, favoreciendo la participación estudiantil y la diversificación de opciones disponibles en la institución.

Durante la implementación, se observó una respuesta positiva por parte de las y los consumidores, quienes destacaron aspectos como la calidad, el sabor y la presentación del producto. Asimismo, el proyecto permitió recuperar la inversión inicial y obtener ganancias económicas, demostrando su viabilidad como modelo de emprendimiento escolar. Además, la experiencia contribuyó al desarrollo de habilidades relacionadas con la organización, trabajo colaborativo, responsabilidad

y toma de decisiones, fortaleciendo la participación de las los estudiantes en actividades con impacto dentro de su comunidad educativa.

El impacto comunitario también se manifestó en el fortalecimiento de la interacción entre estudiantes, al promover el consumo de productos elaborados dentro de la institución y fomentar el apoyo a iniciativas impulsadas por jóvenes emprendedoras y emprendedores. Asimismo, el proyecto generó mayor interés por el emprendimiento estudiantil, motivando a la comunidad a reconocer la importancia de desarrollar de pequeñas iniciativas productivas como alternativas de participación y aprendizaje.

Además, la experiencia contribuyó al desarrollo de competencias laborales relacionadas con la administración de recursos, trabajo colaborativo, toma de decisiones y la atención al cliente. Desde un enfoque humanista, el proyecto favoreció la práctica de valores como la responsabilidad, perseverancia, cooperación y compromiso colectivo, fortaleciendo la formación integral del estudiantado y su capacidad para participar activamente en su entorno.

Conclusiones

La implementación del proyecto “Layered Delight” permitió demostrar que el emprendimiento escolar representa una estrategia efectiva para fortalecer simultáneamente las competencias laborales y la formación humanista de las y los estudiantes. La experiencia práctica facilitó la aplicación de los aprendizajes adquiridos en el aula, así como el desarrollo de habilidades para la vida académica, profesional y social.

Entre los principales aprendizajes obtenidos destacan la importancia de la organización, la planeación adecuada, la administración responsable de recursos y la comunicación efectiva en el trabajo colaborativo. Además, las y los participantes fortalecieron valores como el compromiso y la constancia, elementos fundamentales para alcanzar objetivos comunes y generar beneficios en la comunidad.

Como áreas de mejora, se identificó la necesidad de fortalecer la promoción previa a la venta, optimizar los tiempos de producción y explorar nuevas presentaciones o variaciones del producto para ampliar la oferta sin perder la identidad del emprendimiento. Asimismo, se considera pertinente continuar impulsando proyectos que vinculen el aprendizaje escolar con experiencias reales de inserción comunitaria.

En conclusión, el proyecto no solo cumplió con los objetivos económicos planteados, sino que también se consolidó como una experiencia formativa significativa que se consolidó como una experiencia formativa significativa al contribuir al desarrollo integral del estudiantado y fortalecer competencias prácticas, así como valores esenciales para su participación activa en la sociedad.

“EL GUARDA”

ARTÍCULO INFORMATIVO

Título: ***BELLA PIEL:
Emprendimiento natural
para el cuidado de la piel.***

Autoras:

Belén Guadalupe Pedroza Cruz

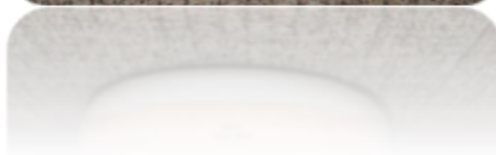
Diana Verónica Medina Medina

Karina Pérez Meléndez

Docente:

Daniel Torres Villalobos

27 de Febrero de 2026



Introducción

Presentación

En la actualidad, el cuidado de la piel se ha convertido en una necesidad fundamental debido a factores como la contaminación, el clima y el uso constante de productos químicos que afectan su bienestar. En este contexto surge *Bella Piel*, una microempresa dedicada a la elaboración y comercialización de cremas faciales y corporales elaboradas con ingredientes naturales, y que busca ofrecer productos accesibles, seguros y efectivos para la comunidad.

Este proyecto se desarrolla en el marco de la Formación Laboral. En específico, la Formación para el emprendimiento y desarrollo de microempresas productivas, con lo cual se promueve el emprendimiento, el trabajo colaborativo y el desarrollo de habilidades administrativas, productivas y sociales en los estudiantes.

Objetivos

Objetivo general:

Desarrollar una microempresa dedicada a la elaboración de productos naturales para el cuidado de la piel, a precios accesibles y que satisfaga las necesidades del mercado local.

Objetivos específicos:

- Elaborar cremas con ingredientes naturales y seguros.
- Identificar las necesidades del mercado local.
- Promocionar los productos mediante estrategias accesibles.
- Fomentar el trabajo en equipo y la organización.
- Generar ingresos y fortalecer el emprendimiento.

Antecedentes y justificación

El proyecto surge ante la necesidad de ofrecer alternativas naturales frente a productos comerciales costosos y con químicos agresivos. Se identificó un creciente interés en la comunidad por productos de cuidado personal más saludables, lo cual permitió plantear una propuesta viable de negocio basada en la cosmética natural.

Metodología

La metodología utilizada fue Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), la cual permitió integrar conocimientos teóricos y prácticos mediante el desarrollo de una microempresa real.

El proceso se organizó en cuatro etapas:

1. Planeación y organización:

Definición del proyecto, asignación de roles y análisis del mercado.

2. Elaboración del producto:

Producción de cremas naturales utilizando ingredientes accesibles, y cuidando los procesos y la calidad.

3. Promoción y difusión:

Uso de redes sociales y venta directa para dar a conocer el producto.

4. Evaluación y mejoramiento:

Análisis de resultados, opiniones de los clientes y propuestas para mejorar.

Esta metodología favoreció el aprendizaje activo, la toma de decisiones y la solución de problemas reales.

Resultados

Los resultados del proyecto fueron positivos tanto en el ámbito económico como social:

- **Producción y ventas:**

Se vendieron más de 200 unidades de cremas en diferentes presentaciones, generando ingresos y ganancias.

- **Aceptación del producto:**

Los clientes destacaron la calidad, textura, hidratación y precio accesible de las cremas, lo que derivó en confianza en la marca.

- **Impacto en la comunidad:**

1. Se promovió el uso de productos naturales y el autocuidado.
2. Se ofrecieron alternativas económicas para el cuidado de la piel.
3. Se fortaleció la economía local mediante el consumo de productos elaborados en la comunidad.
4. Se incentivó el emprendimiento juvenil como una opción real de desarrollo.

- **Desarrollo de habilidades:**

Los integrantes desarrollaron competencias como trabajo en equipo, responsabilidad, organización, creatividad y atención al cliente.

Conclusiones

Conclusión general.

El proyecto *Bella Piel: Emprendimiento natural para el cuidado de la piel* demuestra que es posible desarrollar una microempresa exitosa a partir de una necesidad real del entorno, optimizando recursos limitados, a través de una adecuada organización y compromiso. *Bella Piel* evidencia el emprendimiento como una importante herramienta de formación integral.

Conclusiones particulares.

- La elaboración de productos naturales representa una alternativa viable y con alta aceptación en el mercado.
- El trabajo en equipo fue clave para el logro de los objetivos planteados.
- La metodología Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) contribuyó al aprendizaje significativo y práctico.
- La comunidad respondió de manera positiva, validando la calidad del producto.
- Existen oportunidades de crecimiento mediante la diversificación de productos y mejora en estrategias de venta.

Nopalli: Desarrollo de competencias emprendedoras y fortalecimiento comunitario mediante saberes tradicionales

Estudiantes: Jonathan Alexis Herrera Guerrero,
Estefani Anay Medina Serna y
Trigo Eduardo Rodríguez Ortiz
Docente: Juana Elizabeth Salazar Macías

Introducción

El presente artículo documenta la experiencia del proyecto de desarrollo comunitario “Nopalli”, implementado en el Telebachillerato Comunitario Túnel de Potrerillo, ubicado en el municipio de San José de Gracia, Aguascalientes. Este proyecto surge a partir del análisis del contexto social y económico de la comunidad, caracterizada por ser una localidad rural con escasas oportunidades laborales y limitada diversificación productiva.

El objetivo principal del proyecto es diseñar e implementar una **alternativa de emprendimiento basada en el aprovechamiento de recursos naturales locales**, específicamente el nopal, mediante la elaboración de tortillas como producto innovador y saludable. Asimismo, se buscó desarrollar competencias en los estudiantes, tales como **trabajo colaborativo, responsabilidad, creatividad y resolución de problemas**.

Como antecedente, el diagnóstico comunitario evidenció que la *principal problemática es la*

falta de empleo, impactando directamente en la calidad de vida de los habitantes.

Ante esta problemática, se consideraron las siguientes condiciones contextuales como oportunidades de comercialización de productos locales: la cercanía con San José de Gracia, Pueblo Mágico con afluencia turística, y la existencia de villas y paisajes naturales.



Figura 1. Contexto.

Metodología

El proyecto se desarrolló bajo el enfoque de desarrollo comunitario, considerando las etapas de diagnóstico, diseño, implementación y evaluación, lo cual permitió *estructurar el proceso de manera organizada y vinculada con el contexto real de la comunidad*.

En la fase de **diagnóstico**, se llevó a cabo la *observación directa* y la aplicación de *encuestas a habitantes de la comunidad*, permitiendo identificar como principal problemática la falta de oportunidades laborales. Asimismo, se reconocieron **fortalezas** relevantes, como la *disponibilidad de recursos naturales, especialmente el nopal*, así como **prácticas culturales** arraigadas, como la elaboración de tortillas, *transmitida de generación en generación*.



Figura 2. Elaboración de tortillas de nopal (evidencia del proceso).

Posteriormente, se realizó un **proceso de investigación** incluyendo tanto fuentes digitales como comunitarias. A través de la investigación digital, se consultaron diversas fuentes relacionadas con el emprendimiento, el aprovechamiento de recursos naturales, la

alimentación saludable y los procesos de elaboración de tortillas y productos derivados del nopal. De manera complementaria, la investigación comunitaria permitió recuperar saberes locales mediante el diálogo con habitantes, facilitando la comprensión del proceso tradicional de elaboración de tortillas desde una perspectiva práctica y contextualizada.

Como parte de este proceso investigación, se elaboró un **marco teórico** que proporcionó sustento al proyecto, integrando conceptos explicativos clave, tales como; emprendimiento, desarrollo local, cultura alimentaria y consumo responsable, que, más allá de nominalizar prácticas permitió vincular el conocimiento académico con la realidad comunitaria.

En la etapa de **diseño**, se definió la *propuesta productiva basada en la elaboración de tortillas de nopal como alternativa de emprendimiento*. Se establecieron objetivos, se diseñó la identidad del producto (nombre, logotipo y eslogan) y se planteó una estrategia de comercialización dirigida tanto a habitantes de la comunidad como a visitantes, considerando el contexto turístico de la región.



La implementación se desarrolló mediante sesiones de trabajo organizadas en etapas en las que se asignaron roles, se preparó el producto y se planeó la comercialización. Durante este proceso se favoreció el trabajo colaborativo, la responsabilidad y la resolución de problemáticas.

Finalmente, en la etapa de **evaluación**, se analizaron los resultados obtenidos, identificando logros, dificultades y áreas de mejora. Este proceso permitió comprender que el emprendimiento implica un ejercicio continuo de adaptación, organización y mejora constante.

Resultados

Se logró la creación de un producto innovador que aprovecha un recurso local como el nopal. Los estudiantes desarrollaron habilidades como trabajo en equipo, creatividad y resolución de problemas.

Sin embargo, el producto no logró venderse en el primer intento, lo que permitió identificar áreas de mejora en la estrategia de comercialización y presentación del producto.

Conclusiones

El proyecto permitió integrar el aprendizaje académico con la realidad comunitaria, fortaleciendo competencias y valores de los estudiantes.

Se concluye que el emprendimiento es un proceso que requiere constancia, organización y mejora continua. Se recomienda fortalecer la estrategia de venta y la organización del equipo.



Figura 3. Producto final: tortillas de nopal listas para su comercialización.

El proyecto “Nopalli” representa una alternativa viable de desarrollo local que puede mejorar con futuras implementaciones. Además, permite reconocer que los recursos presentes en la comunidad pueden ser el medio para generar oportunidades que favorezcan al contexto y las personas.



“Rehúsa Chic”

Estudiantes: Díaz Santillan Ana Lizeth, Espinoza Martínez Iriz Dayaly, García Santillán Juan Manuel, Guzmán Alvarado Milder Alexandra, Ibarra Monreal Juan Nicolás, Ibarra Ramírez Joselin, López Báez Betania Guadalupe y Ramírez Zamorano Karol Fernanda.

Docente: Hernández Díaz Daniel.

Introducción

La formación laboral en el nivel medio superior debe entenderse como un proceso integral que no solo desarrolla competencias técnicas y productivas, sino que también fortalece valores, actitudes y compromisos orientados al bienestar colectivo. Bajo esta perspectiva, el proyecto comunitario **“Rehúsa Chic”**, realizado en el Telebachillerato Comunitario “La Dichosa”, representa una experiencia significativa porque articula dos enfoques fundamentales de la formación laboral: el **enfoque en competencias** y el **enfoque humanista**.

Desde el enfoque en competencias, el proyecto permitió al estudiantado poner en práctica habilidades de organización, clasificación de mercancía, atención al cliente, publicidad, trabajo colaborativo, control de inventario y comercialización básica. Desde el enfoque humanista, favoreció la empatía hacia las necesidades económicas de la comunidad, la responsabilidad social y la conciencia ambiental mediante la reutilización de prendas de vestir en buen estado.

El proyecto surgió a partir de la observación de una necesidad concreta en la comunidad de La Dichosa, localizada a 22 kilómetros de Villa Juárez, Aguascalientes, y conformada por poco más de mil habitantes. En este contexto, muchas familias enfrentan limitaciones económicas que dificultan la adquisición frecuente de ropa nueva. Paralelamente, se identificó que numerosas prendas en buen estado dejan de utilizarse y terminan desaprovechándose, a pesar de que todavía pueden ser útiles para otras personas. Esta situación se relaciona con una problemática mayor: el aumento del consumo y la generación de residuos textiles provocados por la moda rápida.

Ante ello, se planteó como objetivo general **ofrecer prendas de segunda mano en buenas condiciones y a precios accesibles mediante una estrategia de comercialización eficiente,**

promoviendo el trabajo, el crecimiento económico y el consumo responsable. Asimismo, se buscó dar a conocer la marca “Rehúsa Chic”, lograr una venta importante del inventario reunido y reinvertir las ganancias en beneficio de actividades escolares. Como antecedente, también se tomó en cuenta que en la comunidad ya existían algunas opciones de ropa, pero no una iniciativa escolar organizada con fines sociales, ambientales y formativos.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

La metodología utilizada fue de carácter participativo, práctico y comunitario. En una primera etapa se realizó un diagnóstico del contexto a partir de la observación de las condiciones sociales y económicas de la comunidad, así como de las necesidades detectadas en relación con el acceso a ropa a bajo costo y el desaprovechamiento de prendas de segunda mano. Esta fase permitió justificar la pertinencia del proyecto y establecer un propósito claro.

Posteriormente, se organizó al grupo de trabajo por comisiones, con responsabilidades específicas en ventas, clasificación, publicidad y apoyo general. Esta distribución de funciones favoreció la colaboración, el compromiso compartido y la toma de decisiones, además de permitir que cada estudiante asumiera un papel activo dentro del desarrollo del proyecto. La docente encargada supervisó y orientó el proceso en las distintas etapas.

La siguiente fase consistió en la recolección de ropa seminueva en buen estado. Las prendas fueron obtenidas mediante donaciones realizadas por los propios integrantes del proyecto y por personas cercanas a la comunidad escolar. Después de la recolección, la ropa fue clasificada por tipo, estado y utilidad. Entre los artículos considerados para la venta se incluyeron vestidos, faldas, camisas, playeras para hombre, pantalones de mezclilla, blusas, pants, ropa infantil y suéteres.

Una vez clasificada la mercancía, se llevó a cabo la asignación de precios accesibles. Para ello se consideró el estado de cada prenda, su utilidad y el objetivo de beneficiar a la comunidad sin afectar su economía. Paralelamente, se elaboró un inventario con los productos disponibles, lo que permitió tener mayor control sobre la organización de las prendas y el valor estimado de la mercancía.

La difusión del proyecto se realizó mediante publicaciones en redes sociales, carteles y presentaciones dentro del plantel. Estas acciones de publicidad buscaron dar a conocer la marca “Rehúsa Chic”, informar sobre las fechas de venta y atraer posibles compradores. Después, se desarrollaron jornadas de venta en el plantel y en espacios comunitarios, especialmente en la velaria de la comunidad. Durante estas jornadas se atendió a las personas interesadas, se mostraron los productos y se registraron observaciones sobre la respuesta del público.

Finalmente, se realizó un análisis general del proyecto a partir de las ventas efectuadas, el funcionamiento de las comisiones y los resultados observados en la comunidad escolar y local. Aunque algunas actividades programadas no se llevaron a cabo por cuestiones organizativas del plantel, el proyecto avanzó lo suficiente para consolidarse como una experiencia de inserción comunitaria con efectos formativos y sociales.

Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria con énfasis en el impacto del proyecto en la comunidad (antes y después)

Después de la puesta en marcha del proyecto, se logró reunir y organizar un inventario real de ropa seminueva lista para su comercialización. El registro disponible muestra diferentes categorías de prendas con precios bajos y accesibles, lo que facilitó que la comunidad pudiera adquirir ropa funcional, limpia y en buen estado a costos razonables. Este hecho constituyó un beneficio directo para quienes requerían opciones económicas de vestido.

En el plano comunitario, el proyecto generó un cambio importante en la percepción sobre la ropa de segunda mano. Antes, este tipo de prendas podía asociarse únicamente con descarte o necesidad; después del proyecto, se reforzó la idea de que reutilizar ropa también puede ser una práctica responsable, útil y favorable para el ambiente. Así, “Rehúsa Chic” ayudó a posicionar el consumo responsable como una alternativa viable dentro de la comunidad.

En el ámbito ambiental, el impacto se relaciona con la reducción del desperdicio textil. Dar una segunda vida útil a las prendas evitó que estas se convirtieran rápidamente en residuos, además de contribuir a cuestionar el modelo de consumo acelerado característico de la moda rápida. Aunque

el proyecto se desarrolló a escala local, su sentido educativo y ecológico fue relevante, ya que promovió prácticas sostenibles y reflexiones sobre el cuidado del entorno.

En el ámbito escolar, el antes y el después también fueron evidentes. Antes de “Rehúsa Chic”, el estudiantado no contaba con una experiencia tan concreta de emprendimiento comunitario vinculada con un problema real. Después de su implementación, las y los participantes desarrollaron competencias laborales valiosas, entre ellas la organización del trabajo, la clasificación de productos, la fijación de precios, la atención al cliente, la comunicación, la promoción de ventas y el trabajo colaborativo. Estas competencias difícilmente se fortalecen de manera tan significativa solo desde la teoría.

Además, el proyecto tuvo un impacto humanista al fortalecer valores como la empatía, la solidaridad y la responsabilidad social. Las y los estudiantes comprendieron que una iniciativa productiva no tiene que orientarse únicamente a la obtención de ganancias, sino también al servicio de la comunidad. Ofrecer ropa a precios justos, procurar que las prendas fueran útiles para otras personas y pensar en la reinversión de ganancias para actividades escolares evidencia una visión más integral del trabajo.

Las evidencias fotográficas permiten observar asistencia, interacción con compradores y apropiación del espacio escolar y comunitario como punto de encuentro para la actividad. Por ello, puede afirmarse que el proyecto logró cumplir con una parte sustancial de sus propósitos iniciales.

Conclusiones

La implementación del proyecto “Rehúsa Chic” permite concluir que la formación laboral resulta más significativa cuando integra el desarrollo de competencias con una orientación humanista. En esta experiencia, el estudiantado no solo aprendió a organizar, clasificar, promocionar y vender productos, sino que también comprendió el valor social y ambiental de su trabajo. Esto demuestra que la educación puede formar personas capaces de actuar con eficiencia y, al mismo tiempo, con conciencia ética.

Entre los principales aprendizajes se encuentra la importancia del trabajo en equipo, la distribución adecuada de responsabilidades y la necesidad de mantener una planeación flexible ante los imprevistos. Asimismo, el proyecto permitió reconocer que el emprendimiento escolar puede convertirse en una herramienta de transformación cuando responde a necesidades reales del entorno. Reutilizar ropa en buen estado para ofrecerla a bajo costo fue una forma concreta de apoyar a la comunidad y de fomentar el consumo responsable.



Generación Emprende: Una Estrategia de Desarrollo Comunitario en Cotorina Coyotes

Estudiantes: Aldana Hernández Mónica, Camacho Delgadillo Jennifer Julissa, Díaz
Roque Ariana

Docente: Tenorio Palomino Sandra Cristina

Introducción

El desarrollo comunitario es un proceso fundamental para mejorar la calidad de vida de las personas, especialmente en comunidades rurales donde las oportunidades económicas suelen ser limitadas. En este contexto, surge el proyecto “Generación Emprende”, una iniciativa impulsada por estudiantes del Telebachillerato Comunitario de Cotorina Coyotes, cuyo objetivo principal es fomentar el emprendimiento local mediante la creación de negocios enfocados en la venta de alimentos y productos de consumo cotidiano.

Este artículo analiza el contexto, diagnóstico, planteamiento, fundamentos teóricos, estrategias y resultados del proyecto, destacando su impacto social, económico y educativo dentro de la comunidad.

Coyotes es una localidad rural ubicada en el municipio de Aguascalientes, con una población aproximada de 1,533 habitantes, a pesar de contar con servicios básicos como electricidad, agua e internet, la comunidad presenta limitaciones importantes en cuanto a infraestructura comercial y de servicios.



Metodología

A partir de la aplicación de encuestas a 150 habitantes, entrevistas informales y observación directa en la comunidad de Cotorina Coyotes, se identificaron necesidades concretas que afectan el desarrollo económico y la calidad de vida de la población.

En primer lugar, se detectó una falta significativa de negocios locales dedicados a la venta de alimentos preparados, como antojitos, comidas rápidas y postres. Esta carencia obliga a los habitantes a trasladarse a comunidades cercanas para adquirir productos básicos o satisfacer gustos cotidianos, lo que implica gasto adicional en transporte y tiempo.

Asimismo, los resultados de las encuestas evidenciaron que existe una alta demanda de productos accesibles y variados, especialmente frituras, bebidas, alimentos picantes y postres. También se identificó que los habitantes prefieren consumir alimentos en horarios de tarde y noche, lo que representa una oportunidad clara para establecer puntos de venta en esos momentos del día.

Además, se observó que existe interés en servicios complementarios, como entrega a domicilio y diferentes métodos de pago (principalmente efectivo, pero también transferencias), lo cual refleja una comunidad que comienza a adaptarse a nuevas formas de consumo.

Por otro lado, el diagnóstico evidenció una débil cultura emprendedora, especialmente entre los jóvenes, quienes, aunque muestran interés en iniciar un negocio, reconocen limitaciones como:

Falta de conocimientos en administración y costos; dificultad para organizarse en equipo; inseguridad para iniciar proyectos propios

También se identificó que la comunidad cuenta con recursos desaprovechados, como habilidades para la preparación de alimentos, tiempo disponible en algunos sectores de la población y espacios que podrían utilizarse para actividades comerciales.

En conjunto, estas necesidades reflejan una problemática central: la comunidad presenta una oferta comercial limitada frente a una demanda real de productos alimenticios accesibles, variados y cercanos, lo que afecta directamente la economía local y el bienestar de los habitantes.



Ante esta problemática, los estudiantes propusieron el proyecto “Generación Emprende”, enfocado en la creación de pequeños negocios de alimentos y postres; satisfacer necesidades de consumo local; generar ingresos; fortalecer habilidades emprendedoras; promover la participación comunitaria. Además, se convierte en una herramienta educativa que permite a los estudiantes aplicar conocimientos en situaciones reales, desarrollando competencias como: trabajo en equipo, toma de decisiones, responsabilidad, comunicación.

El proyecto se justifica debido a la necesidad de mejorar la oferta alimentaria en la comunidad y fomentar el desarrollo económico local. No solo responde a una problemática detectada, sino que también: promueve el emprendimiento juvenil, fortalece la economía comunitaria, impulsa la autosuficiencia, y desarrolla habilidades prácticas. De esta manera, el emprendimiento se convierte en una solución viable, sostenible y con impacto positivo tanto social como económico.

Objetivos

Impulsar el desarrollo comunitario mediante la implementación de un emprendimiento escolar basado en la producción y venta de alimentos.

Identificar necesidades de consumo en la comunidad, diseñar un plan de negocio, desarrollar habilidades emprendedoras; ofrecer productos adecuados a la demanda, evaluar el impacto del proyecto.

El proyecto se fundamenta en cuatro conceptos principales:

1. Desarrollo comunitario

Proceso mediante el cual los miembros de una comunidad participan activamente en la solución de sus problemas, fortaleciendo la organización y la colaboración.

2. Emprendimiento comunitario

Creación de iniciativas económicas que buscan beneficios tanto individuales como colectivos, utilizando recursos locales.



3. Formación laboral

Desarrollo de competencias prácticas como administración, organización y resolución de problemas.

4. Evaluación comunitaria

Análisis de resultados con la participación de todos los involucrados para mejorar continuamente el proyecto.

Estos elementos permiten entender el proyecto como una propuesta integral que combina educación, economía y participación social.

Resultados

Para llevar a cabo el proyecto se implementaron diversas estrategias:

Aplicación de encuestas a 150 habitantes; Organización del grupo en equipos de trabajo; Planeación de productos a vender; Producción y comercialización de alimentos; Uso de mercadotecnia básica; Evaluación mediante ventas y retroalimentación.

Los productos ofrecidos incluyeron: empanadas, papas preparadas, chascas, banderillas y postres

El proyecto tuvo resultados positivos en varios aspectos:

- Impacto económico: generación de ganancias, activación del consumo local
- Impacto social: mayor participación comunitaria, fortalecimiento del trabajo en equipo
- Impacto educativo: desarrollo de habilidades emprendedoras, aplicación de conocimientos en la vida real
- Dificultades: Falta de compromiso de algunos integrantes, conflictos en el trabajo en equipo, limitada cultura emprendedora. A pesar de estos retos, el grupo logró reorganizarse y continuar con el proyecto de manera más eficiente.



Conclusión

El proyecto “Generación Emprende” demuestra que el emprendimiento puede ser una herramienta poderosa para transformar comunidades rurales. A través de la participación activa de los estudiantes, se logró no solo atender una necesidad local, sino también generar aprendizajes significativos.

Esta experiencia evidencia que el desarrollo comunitario no depende únicamente de recursos económicos, sino también de la iniciativa, organización y colaboración de sus habitantes.



Sabores y Esencias Norias: formación humanista y desarrollo de competencias para el emprendimiento comunitario

17 de abril del 2026

Estudiantes participantes en la elaboración de este artículo: Alejandra Reyes Macias, Karol Michelle Figueroa Muro, Agustín Lechuga Roque, Britzi Yanet Hernández Pérez.

Docentes participantes en la elaboración de este artículo: Iván Ulises Herrera, Óscar Eduardo Rodríguez Valdez.

Introducción

La educación media superior tiene como propósito no solo brindar conocimientos académicos, sino también desarrollar competencias que permitan al estudiantado integrarse de manera activa, responsable y solidaria en su comunidad. En este sentido, el proyecto “Sabores y Esencias Norias” surge como una iniciativa de desarrollo comunitario enfocada en la elaboración y comercialización de productos artesanales como encurtidos, cremas corporales, jabones naturales y mermeladas. El proyecto nace a partir de la necesidad de fomentar el emprendimiento local y fortalecer la economía comunitaria mediante productos elaborados con ingredientes naturales y procesos artesanales. Asimismo, busca promover valores humanistas como la solidaridad, el trabajo colaborativo, la responsabilidad social y el cuidado del medio ambiente.

Entre los principales objetivos del proyecto destacan desarrollar competencias laborales relacionadas con la producción, comercialización y administración de productos artesanales; fortalecer habilidades de trabajo en equipo, liderazgo y comunicación; impulsar el consumo de productos locales y naturales, y generar un impacto positivo en la comunidad mediante actividades económicas sustentables. Como antecedente, se identificó que muchas familias de la comunidad cuentan con

conocimientos tradicionales relacionados con la elaboración de conservas, productos naturales y remedios artesanales, pero carecen de espacios para comercializarlos o transformarlos en proyectos productivos. A partir de esta situación, se decidió crear una propuesta que integrara dichos saberes comunitarios con el aprendizaje escolar.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

Para la implementación de “Sabores y Esencias Norias” se utilizó una metodología participativa y colaborativa, donde estudiantes y docentes trabajaron conjuntamente en las diferentes etapas del proyecto.

En una primera fase, se realizó un diagnóstico comunitario para identificar las necesidades, intereses y recursos disponibles en la localidad. Posteriormente, se llevaron a cabo investigaciones sobre técnicas de elaboración de encurtidos, jabones artesanales, cremas naturales y mermeladas, considerando aspectos de higiene, conservación y presentación de productos.

Después de la etapa de investigación, se organizaron equipos de trabajo encargados de distintas funciones: producción y elaboración de productos, diseño de etiquetas y presentación, difusión y promoción, administración y control de costos, creación de huerto comunitario para la proporción futura de materia prima, así como atención al cliente y ventas.

Asimismo, se realizaron pruebas de calidad y degustaciones con miembros de la comunidad para recibir retroalimentación y mejorar los productos. Finalmente, se participó en exposiciones escolares y ventas comunitarias para promover el emprendimiento.



Durante todo el proceso se fomentó el aprendizaje basado en proyectos, permitiendo que el estudiantado desarrollara competencias prácticas y fortaleciera valores de responsabilidad, cooperación y empatía.

Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria

La implementación del proyecto generó resultados positivos tanto en el ámbito educativo como en la comunidad.

Antes del proyecto, existía poca participación estudiantil en actividades productivas y un limitado conocimiento sobre procesos de emprendimiento. Además, muchas personas desconocían las ventajas de consumir productos artesanales y naturales elaborados localmente.

Después de la implementación de “Sabores y Esencias Norias”, se observaron cambios significativos: mayor interés del estudiantado por el emprendimiento y el trabajo comunitario; desarrollo de habilidades relacionadas con la producción, comercialización y organización; incremento de la participación de familias y habitantes de la comunidad en actividades escolares; promoción del consumo de productos artesanales elaborados con ingredientes naturales; y fortalecimiento de la convivencia y colaboración entre estudiantes, docentes y comunidad.

Los productos elaborados recibieron una respuesta favorable por parte de la población, especialmente las mermeladas y los jabones artesanales, debido a su calidad y presentación. Además, el proyecto permitió que el estudiantado comprendiera la importancia de rescatar tradiciones locales y transformarlas en oportunidades de desarrollo económico y social.

Otro resultado importante fue el fortalecimiento del autoestima y confianza de las y los estudiantes, quienes lograron reconocer sus capacidades para crear productos útiles y generar propuestas innovadoras para su entorno.

Conclusiones

1. El proyecto “Sabores y Esencias Norias” representó una experiencia significativa de aprendizaje y vinculación comunitaria. A través de esta iniciativa, el estudiantado logró desarrollar competencias laborales relacionadas con el emprendimiento, la administración y la producción artesanal, al mismo tiempo que fortaleció valores humanistas como la solidaridad, el respeto, la responsabilidad y el compromiso social.
2. Entre los principales aprendizajes obtenidos destaca la importancia del trabajo colaborativo y la participación comunitaria para alcanzar objetivos comunes. Asimismo, se comprendió que los conocimientos tradicionales pueden convertirse en herramientas valiosas para impulsar proyectos sustentables y generar beneficios económicos y sociales.
3. Como sugerencias de mejora, se propone ampliar la difusión del proyecto mediante redes sociales y ferias comunitarias, incorporar nuevos productos artesanales y fortalecer la capacitación en temas de marketing y administración financiera. También sería importante establecer vínculos con pequeños comercios locales para incrementar las oportunidades de comercialización.

Finalmente, “Sabores y Esencias Norias” demostró que la educación puede convertirse en un motor de transformación social cuando integra el desarrollo de competencias con una formación humanista orientada al bienestar de la comunidad.

Anexo de imágenes.



TELEBACHILLERATO COMUNITARIO MATAMOROS

01ETK00990





Título del artículo:

Brillo de arroz: Elaboración de productos naturales comunitarios para el cuidado facial a base de arroz como estrategia de emprendimiento social.

Elaborado por:

Estudiantes:

- Gladys Campos Esparza
- Ronal Gael Rodríguez Flores
- José Salvador Sánchez Durón
- Sonia Isela Sánchez Gámez

Docentes:

- Sahila Estefany Cervantes Quintanilla
- Víctor Hugo Martínez Zavala
- Eiffel Primavera Medina Medina

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tiene un enfoque productivo y social, centrado en la elaboración de productos artesanales a base de arroz, específicamente cremas y jabones naturales para el cuidado facial. Surge como una alternativa ante el uso de productos comerciales que contienen químicos potencialmente dañinos para la piel y el medio ambiente, además de ser, en muchos casos, económicamente inaccesibles para diversos sectores de la población.

El objetivo principal consiste en ofrecer productos naturales de calidad a un precio accesible, contribuyendo al bienestar de la comunidad y promoviendo el consumo responsable. Este proyecto se desarrolla en la comunidad de El Llano, en la localidad de “El Retoño”, un contexto que, si bien cuenta con servicios básicos y comercio local, enfrenta problemáticas como limitaciones económicas, acceso restringido a ciertos servicios y disminución de ingresos familiares.

Como parte del diagnóstico, se aplicaron encuestas en las que se identificó una preferencia significativa por productos naturales de higiene y cuidado personal, lo cual respaldó la pertinencia



del proyecto. Asimismo, se identificó que los productos a base de arroz ofrecen beneficios como hidratación, suavidad y mejora en la apariencia de la piel, además de ser accesibles en términos de costo y disponibilidad de insumos.

En este sentido, el proyecto no solo busca atender una necesidad comunitaria, sino también fortalecer la formación de los estudiantes, al fomentar habilidades como el emprendimiento, el trabajo colaborativo y la valoración de los recursos locales.

METODOLOGÍA

El proyecto se desarrolló bajo un enfoque mixto, integrando técnicas cualitativas y cuantitativas para analizar su impacto formativo, social y económico. Se adoptó como diseño metodológico la Investigación-Acción Participativa (IAP), lo que permitió que los participantes intervinieran activamente en todas las fases del proceso.

En la fase de diagnóstico participativo, se identificaron problemáticas relacionadas con la generación de ingresos y el aprovechamiento de recursos locales, mediante el diálogo y el análisis del contexto. Posteriormente, en la etapa de diseño e implementación, se llevaron a cabo talleres para la elaboración de jabones y cremas artesanales, así como actividades orientadas a la comercialización básica, promoviendo el aprendizaje significativo y el trabajo en equipo.

La recolección de datos incluyó técnicas cualitativas, como la observación participante, bitácoras y testimonios, así como datos cuantitativos relacionados con la producción, costos y ventas. El análisis de la información se realizó mediante categorización de contenidos para los datos cualitativos y estadística descriptiva para los cuantitativos.

Finalmente, se llevó a cabo una fase de evaluación y reflexión, en la que se valoraron los resultados en términos de desarrollo de competencias, impacto económico inicial y fortalecimiento del trabajo comunitario. La población participante estuvo conformada por treinta personas, seleccionadas mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, acorde con el carácter académico del proyecto.



RESULTADOS

El desarrollo del proyecto permitió obtener resultados iniciales enfocados en el aprendizaje práctico y la experiencia formativa. Antes de su implementación, los participantes presentaban conocimientos limitados sobre la elaboración de productos naturales, así como poca experiencia en costos, ventas y trabajo colaborativo.

Tras la ejecución del proyecto, se logró la elaboración de jabones y cremas a base de arroz mediante procesos accesibles y adecuados al contexto. Esto favoreció el desarrollo de habilidades prácticas relacionadas con la preparación, higiene y organización del trabajo.

Asimismo, los participantes adquirieron una noción básica de costos, identificando insumos, estimando gastos y reflexionando sobre precios de venta. Se generó también un primer acercamiento a la venta directa, fortaleciendo habilidades de comunicación y confianza.

En el ámbito social, se consolidó el trabajo en equipo, evidenciado en la colaboración y la toma de decisiones conjunta. De igual manera, se promovió el interés por el autocuidado mediante el uso de productos naturales.

En conjunto, el proyecto representó una experiencia formativa significativa, al permitir a los participantes reconocer sus capacidades para generar iniciativas productivas desde su propio contexto.

CONCLUSIÓN

El proyecto *Brillo de arroz* evidenció el potencial del emprendimiento social como estrategia para vincular la formación académica con la realidad comunitaria. A través de la Investigación-Acción Participativa, que favorece un aprendizaje significativo que integró el desarrollo de habilidades prácticas, sociales y organizativas.

No obstante, el proyecto presenta limitaciones importantes. Al tratarse de una experiencia inicial, no se logró consolidar una estructura formal de producción ni una estrategia sostenida de comercialización, lo que limitó su impacto económico. Además, los conocimientos sobre costos y ventas se mantuvieron en un nivel básico, sin abordar aspectos como la formalización o regulación sanitaria.

Asimismo, el uso de un muestreo por conveniencia y el contexto específico restringen la generalización de los resultados. También se identificó la necesidad de fortalecer el seguimiento a largo plazo para evaluar la continuidad del proyecto.

A pesar de ello, su principal aporte radica en su valor formativo, al fomentar la iniciativa, el trabajo colaborativo y la capacidad de generar soluciones desde el contexto local. En este sentido, el proyecto representa un punto de partida que permite reconocer tanto las posibilidades como los desafíos del desarrollo comunitario, destacando la importancia de dar continuidad y fortalecer los procesos para lograr un impacto más sostenible.

Anexo 1. Fotografías





BENEFICIOS DE LA MASCARILLA

- Hidratación y suavidad
- Ecto aclarante y anti-manchas
- Acción ansiedad
- Calmante y antiinflamatoria
- Control de grasa y acné
- Protección antioxidante



Contiene propiedades hidratantes,
iluminadoras y anti-edad



INGREDIENTES

Arroz orgánico,
polvo de arroz,
vitamina E,
fragancia, base de
crema humectante,
conservador
cosgard, glicerina,
agua de rosas,
aceite de coco.

250 ml

SUGERENCIA DE USO

- Limpieza previa: Lavar el rostro con agua tibia y jabón de arroz TBC GLOW RICE para un mayor beneficio o con un limpiador suave.
- Aplicación: extender una capa generosa de mascarilla de arroz TBC GLOW RICE sobre el rostro, evitando el contorno de ojos.
- Masaje: Masajear suavemente en movimientos circulares hasta que se absorba parcialmente.
- Tiempo de espera: Dejar actuar entre 15-20 minutos, incluso toda la noche.
- Retirada: Enjuagar con abundante agua tibia y al finalizar con agua fría.
- Post-tratamiento: Aplicar crema hidratante TBC GLOW RICE para mantener la piel humectada.





ARTÍCULO

FRESCA TRADICIÓN: Desarrollo de competencias emprendedoras con enfoque humanista.

Telebachillerato Comunitario El Saucillo

Rincón de Romos, Aguascalientes

AUTORES:

Estudiantes:

JUAN DANIEL CALZADA

KEVIN SANTIAGO LÓPEZ FLORES

ONAN FRANCISCO MARTÍNEZ QUIROZ

LUIS FERNANDO ORTÍZ VALENCIANO

NAOMI LILIAN PICENO TRINIDAD

WILLIAM RICARDO REYES CALVILLO

ÁNGEL RICARDO VALENCIANO HERNÁNDEZ

Docentes:

MAESTRA LIDIA HERNÁNDEZ DURÓN

17 Abril 2026



Introducción

En el marco de la formación laboral del Telebachillerato Comunitario, el desarrollo de proyectos productivos permite fortalecer tanto las competencias técnicas como el compromiso social del estudiantado. En este contexto surge el proyecto **“Fresca Tradición”**, una iniciativa de emprendimiento escolar enfocada en la elaboración y comercialización de bebidas y postres a base de frutas naturales.

Este proyecto se desarrolla en el Telebachillerato Comunitario El Saucillo, ubicado en el municipio de Rincón de Romos, Aguascalientes, donde se identificó la necesidad de ofrecer alternativas de consumo más saludables dentro del entorno escolar, debido al predominio de productos industrializados con bajo valor nutricional.

El objetivo principal del proyecto es fomentar hábitos alimenticios saludables y, al mismo tiempo, desarrollar habilidades emprendedoras en los estudiantes, tales como la organización, el trabajo en equipo, la administración de recursos y la toma de decisiones. De esta manera, se busca vincular el aprendizaje académico con la realidad social y económica de la comunidad.



ANTES



AHORA

Metodología

El desarrollo del proyecto “Fresca Tradición” se llevó a cabo mediante una metodología basada en el enfoque por competencias y el aprendizaje colaborativo, organizada en diferentes etapas:

1. Diagnóstico:

Se realizó mediante observación directa y actividades participativas, identificando la falta de productos saludables dentro de la escuela y el interés de los estudiantes por consumir alternativas naturales.



2. Planeación:

Se estructuró el proyecto considerando aspectos como el análisis FODA, la delimitación, la justificación, los objetivos y las metas. Además, se definieron roles dentro del equipo (producción, ventas, administración y compras).

3. Implementación:

Se llevaron a cabo actividades prácticas como:

- Adquisición de materia prima en comercios locales
- Elaboración de bebidas y postres naturales
- Aplicación de normas básicas de higiene
- Diseño de estrategias de venta y promoción dentro del plantel

4. Evaluación:

Se analizaron los resultados obtenidos mediante el registro de ventas, la participación del equipo y el cumplimiento de metas, así como la aceptación del producto por parte de la comunidad escolar.

Esta metodología permitió integrar conocimientos teóricos con experiencias prácticas, fortaleciendo el aprendizaje significativo de los estudiantes.



Resultados

La implementación del proyecto “Fresca Tradición” generó resultados positivos tanto en el ámbito educativo como en el comunitario.

Antes del proyecto:

- Predominaban productos industrializados dentro del plantel
- Existía poca oferta de alimentos saludables
- No se contaba con proyectos organizados de emprendimiento

Después del proyecto:

- Se ofrecieron alternativas naturales y accesibles para los estudiantes
- Se fortalecieron habilidades emprendedoras en los alumnos
- Se logró la participación activa del equipo de trabajo
- Se generaron ingresos económicos para actividades escolares
- Se promovieron hábitos de consumo más saludables

Además, el proyecto tuvo buena aceptación por parte de la comunidad escolar, lo que demuestra su viabilidad y pertinencia.



Conclusiones

El proyecto “Fresca Tradición” representa una experiencia significativa de aprendizaje que integra el desarrollo de competencias con un enfoque humanista, al responder a necesidades reales de la comunidad escolar.

Entre los principales aprendizajes destacan:

- La importancia del trabajo en equipo y la organización
- El valor de la responsabilidad en la administración de recursos
- La aplicación práctica de conocimientos adquiridos en el aula
- La capacidad de identificar oportunidades de mejora en el entorno



Como áreas de mejora, se propone:

- Fortalecer la planeación financiera para evitar pérdidas
- Ampliar la variedad de productos
- Extender la comercialización fuera del plantel
- Mejorar las estrategias de promoción

En conclusión, “Fresca Tradición” no solo contribuye al bienestar de la comunidad escolar, sino que también impulsa el desarrollo integral de los estudiantes, preparándolos para enfrentar retos reales con iniciativa y compromiso social.





Creación de una Cooperativa Escolar

Telebachillerato Comunitario 8048

Integrantes del Proyecto

Estudiantes:

González Sifuentes America.

Vázquez Majalca Paulina.

Velez Soto Ashley Giovanna.

Docentes:

Del Real Rodríguez María Guadalupe

Introducción

El presente proyecto titulado “Evaluación de los Procesos de Organización y Transparencia en la Creación de una Cooperativa Escolar” surge ante la necesidad de contar con una cooperativa escolar adecuada dentro del Telebachillerato Comunitario 8048, con la finalidad de brindar alimentos dignos, accesibles y de calidad a los estudiantes.

La ausencia de este espacio limita la posibilidad de ofrecer una alimentación apropiada durante la jornada escolar, afectando el bienestar y desempeño de los alumnos. Por ello, la comunidad escolar decidió organizarse para gestionar



recursos económicos destinados a la construcción y adecuación de una cooperativa escolar.

Este proyecto tiene como objetivo analizar la participación comunitaria, la organización social y la transparencia en el manejo de los recursos obtenidos, así como fortalecer la colaboración entre estudiantes, docentes, padres de familia y autoridades municipales.

Metodología

Durante el desarrollo del proyecto se implementaron distintos métodos de investigación, organización y evaluación con la participación de estudiantes, padres de familia y docentes. Se realizó un análisis documental mediante la revisión de oficios, recibos de cooperación, listas de aportaciones, fotografías, videos y documentos digitales relacionados con cada una de las actividades efectuadas para la recaudación de fondos.

De igual manera, se aplicaron encuestas dirigidas a estudiantes, padres de familia y docentes con el propósito de conocer su opinión, nivel de participación y confianza en la actividad que se pretender realizar, así como en la administración de los recursos que se obtengan con esta finalidad.



Durante dos semestres los alumnos de sexto trabajaron arduamente en conjunto con padres de familia, docentes y alumnos, participando de manera organizada en cada actividad propuesta por ellos para lograr el objetivo programado.

Su primera actividad fue una bicicleteada en coordinación con las distintas escuelas de la comunidad, fomentando hábitos saludables, la activación física y la convivencia entre las instituciones educativas; al mismo tiempo que se fortalecía el trabajo colaborativo y la participación social. Después, realizaron la gestión y organización de una feria para la comunidad, donde participaron escuelas y grupos musicales, en la cual se logró una importante recaudación económica gracias a la participación y colaboración de todos miembros de la comunidad que hicieron posible que este evento se llevara a cabo.

Posteriormente, se llevó a cabo una actividad conmemorativa del 20 de noviembre, resaltando la importancia histórica y cultural de esta fecha para nuestro país. Además de fortalecer los valores cívicos, esta actividad permitió continuar generando recursos económicos para el proyecto.

Cuando se logró recaudar lo necesario, se presentó un oficio dirigido al programa COPLADEMUN de la Presidencia Municipal de Ascensión, en el cual se informó sobre la necesidad de construir una cooperativa escolar y se propuso un esquema de participación económica del 50% por parte de la escuela y 50% por parte del



municipio. Actualmente, la comunidad escolar se encuentra en espera de una respuesta favorable por parte de las autoridades municipales.

Todas estas acciones reflejan el compromiso, la organización y el esfuerzo de la comunidad escolar para alcanzar la meta de crear una cooperativa escolar en beneficio de los estudiantes y de toda la institución.

Resultados

Como resultado del trabajo colaborativo entre estudiantes, docentes, padres de familia y comunidad escolar, se logró recaudar la cantidad de \$50,000.00 pesos destinados a la construcción y adecuación de una cooperativa escolar.

La participación comunitaria permitió fortalecer la organización escolar, promover la transparencia en el manejo de recursos y generar conciencia sobre la importancia del trabajo colaborativo.

Antes del proyecto, la institución no contaba con una cooperativa escolar adecuada. Después del proyecto, se fortaleció la participación comunitaria y se impulsó la gestión de un espacio digno para beneficio de los estudiantes.

Conclusiones

El desarrollo de este proyecto permitió comprender la importancia de la organización comunitaria y la participación social dentro de las instituciones



educativas.

La colaboración entre alumnos, docentes, padres de familia y autoridades municipales demostró que el trabajo conjunto puede generar resultados positivos en beneficio de toda la comunidad escolar.

Asimismo, la transparencia en el manejo de los recursos económicos fortaleció la confianza y la responsabilidad colectiva durante el desarrollo del proyecto.

Finalmente, este proyecto fortaleció valores como la responsabilidad, el compromiso social, la cooperación y la participación ciudadana, demostrando que mediante la unión y la organización es posible impulsar acciones que favorezcan el bienestar y desarrollo integral de los estudiantes.

Afrodita y el ritual del cuidado:
El jabón artesanal como expresión de la belleza natural

Estudiantes

Cordero Navarro David Emmanuel

De León Luján Jesús Daniel

Domínguez Lira José Ambrosio

Minjarez Sáenz Karla Valeria

Natividad García Nubia Gabriela

Pasillas Maciel Andrea Bianey

Docentes

Marta Meléndez Mónica Viridiana

Náñez López Luz Elva

Sáenz Castañeda Ana Lilia

Introducción

El proyecto Jabones Artesanales Afrodita se enfocó en diseñar productos funcionales y ofrecer opciones naturales, biodegradables y amigables con el medio ambiente, fomentando el consumo responsable y apoyando a las comunidades locales. Además, buscó promover el bienestar personal y la conservación del entorno mediante procesos artesanales que permitieran elaborar productos seguros para diferentes tipos de piel.

El proyecto se desarrolló en el Telebachillerato Comunitario 80119, en la comunidad del Ejido Libertad Dolores. Se trata de una comunidad rural situada en el municipio de Jiménez, Chihuahua, donde la economía se basa principalmente en la agricultura y el comercio. La iniciativa surgió a partir de la necesidad de atender problemáticas relacionadas con el cuidado de la piel y la inseguridad personal asociada a esta

situación, así como de promover alternativas productivas que fortalecieran la participación comunitaria, especialmente entre las y los jóvenes. Asimismo, respondió a la necesidad de contar con productos saludables y sostenibles frente al uso de jabones comerciales elaborados con componentes químicos.

Los objetivos del proyecto fueron elaborar jabones artesanales ecológicos utilizando recursos locales y procesos de bajo impacto ambiental como una alternativa sustentable de higiene, así como concientizar a la comunidad escolar sobre los beneficios del uso de productos biodegradables y libres de químicos agresivos.

Uno de los principales retos fue ampliar la producción y el alcance del producto dentro de la comunidad para generar mayores ingresos y fortalecer la sustentabilidad del proyecto, además de continuar mejorando la calidad de los jabones elaborados.

Metodología

El proyecto se desarrolló durante varios semestres mediante distintas etapas de trabajo. Como primer paso, se realizó un diagnóstico de la comunidad para identificar las principales problemáticas en las que el equipo pudiera contribuir mediante una propuesta de desarrollo comunitario.

Posteriormente, se llevó a cabo la planeación del proyecto, considerando la producción, venta y distribución de jabones artesanales elaborados con ingredientes naturales. Durante esta etapa también se definieron las actividades necesarias para la organización del trabajo y la elaboración del producto.

Para la puesta en marcha del proyecto se contó con el apoyo del Telebachillerato Comunitario 80119, que proporcionó instalaciones, herramientas y acompañamiento docente durante el proceso de planeación y desarrollo. Asimismo, el equipo realizó una aportación económica para adquirir los materiales necesarios para iniciar la producción.

Finalmente, se desarrollaron actividades de elaboración, promoción y comercialización de los jabones artesanales, buscando ofrecer una alternativa de cuidado personal y fortalecer la participación de las y los estudiantes en un proyecto productivo con beneficio comunitario.

Resultados

El proyecto Jabones Artesanales Afrodita benefició principalmente a jóvenes de entre 14 y 18 años que presentaban afecciones, aunque también fue utilizado por personas adultas de la comunidad. Durante el desarrollo del proyecto se logró distribuir el producto entre más personas de las previstas inicialmente y se obtuvieron ingresos acordes con las metas planteadas durante la etapa de planeación.

Entre los principales resultados observados se encontraron mejoras relacionadas con el cuidado de la piel de las personas usuarias, así como el cumplimiento de los objetivos económicos establecidos para el proyecto. Además, las y los estudiantes adquirieron conocimientos sobre planeación, producción y comercialización de un producto artesanal.

El trabajo colaborativo permitió fortalecer la organización del equipo y presentar a la comunidad un producto elaborado con materias primas naturales, el cual fue bien recibido por las personas participantes y consumidoras.

Conclusiones

El proyecto permitió elaborar un jabón artesanal a partir de productos naturales y de calidad, además de ofrecer una alternativa de cuidado personal dentro de la comunidad. Uno de los principales retos fue lograr una mayor aceptación del producto y posicionarlo entre la población joven, lo que requiere tiempo, dedicación y constancia.

Las herramientas tecnológicas y las redes sociales se convirtieron en aliadas importantes para la difusión y promoción del proyecto, permitiendo dar a conocer el producto a un mayor número de personas.

Asimismo, el proyecto favoreció el desarrollo de habilidades de investigación, trabajo en equipo y resolución de problemas entre las y los estudiantes del Telebachillerato Comunitario, fortaleciendo el aprendizaje colaborativo y la participación comunitaria.

Como perspectiva a futuro, se plantea continuar adquiriendo conocimientos sobre el desarrollo de proyectos comunitarios para aplicarlos en la vida laboral y, eventualmente, consolidar un emprendimiento que permita dar continuidad a la experiencia adquirida.



LA PRODUCCIÓN DE NUEZ GARAPIÑADA

Nombre de participantes

Estudiantes

MONSIVAIS RADA DIEGO ARMANDO

RADA MONSIVAIS JUANA LUZ

Docentes

CANO IBARRA AZUCENA GUADALUPE

JUAN EDUARDO GARCIA DURAN

MUÑOZ SEGOVIA ERICK ALBERTO

INTRODUCCION

En las regiones del norte de México, particularmente en Delicias, Chihuahua, la actividad agrícola ha sido históricamente uno de los pilares del desarrollo económico y social. La producción de nuez pecana (*Carya illinoensis*) ocupa un lugar destacado en el panorama agroindustrial de la zona, distinguiéndose tanto por su alto volumen de cosecha como por su calidad y sólida demanda en los mercados nacional e internacional (SIAP, 2022; SIAP, 2023). Sin embargo, la mayor parte de esta producción se comercializa en su forma natural, lo que limita el aprovechamiento de procesos de transformación que podrían aportar un mayor valor agregado a los productores locales (González & Moreno, 2020).



COLEGIO DE BACHILLERES DE COAHUILA

📍 Calle Chihuahua N° 195 Col. República C.P. 25265
Saltillo, Coahuila.

☎ (844) 412-4082

📱 🌐 📧 Colegio de Bachilleres de Coahuila



En los últimos años, los hábitos alimentarios en México han mostrado una tendencia hacia el consumo de opciones más naturales, mínimamente procesadas y con "etiquetas limpias". Esta inclinación del mercado abre un nicho de oportunidad para el desarrollo de *snacks* saludables.

En este contexto, la nuez garapiñada, gracias a su preparación artesanal y su lista de reducida de ingredientes, se perfila como una alternativa atractiva dentro de un segmento en crecimiento que valora la transparencia y la autenticidad (Armstrong & Kotler, 2015). Elegir este camino no solo responde a las expectativas actuales de los consumidores, sino que también puede convertirse en una vía estratégica para que pequeños negocios accedan a mercados donde el valor percibido es un factor determinante.

METODOLOGIA

PLANEACIÓN DEL PROYECTO

- Presentar de manera clara las características, procedimientos y objetivos generales del proyecto a desarrollar.
- Analizar y aplicar los fundamentos teóricos del libro de desarrollo comunitario, específicamente el subtema enfocado en la distinción entre necesidades, problemas, potencialidades, demandas y recursos.

RESULTADOS

Se asesoró a los estudiantes mediante ejemplos prácticos para el diseño y elaboración de volantes publicitarios.

- Se guio a los alumnos en el aprendizaje de las técnicas de elaboración de la nuez garapiñada y se estandarizó la receta del dulce artesanal.

- Dar a conocer la receta del dulce.
- Se organizó al alumnado en equipos de trabajo para la creación y diseño del logotipo representativo de su producto.
- Se gestionó el apoyo y la colaboración del comisariado y de los miembros de la comunidad para la implementación efectiva del proyecto.

CONCLUSIONES

La implementación de la nuez garapiñada como proyecto social demuestra que es posible transformar un recurso natural endémico en un producto artesanal de alto valor. Esta iniciativa no solo fomenta la generación de empleo y el fortalecimiento económico de los productores locales, sino que también rescata un alimento tradicional bajo un enfoque saludable.

El desarrollo de la nuez garapiñada como proyecto comunitario representa una alternativa agroindustrial y microempresarial de alto valor, para las principales regiones productoras de nuez pecana en México, como Chihuahua, Coahuila y Nuevo León en México. Este tipo de iniciativas busca la transformación local del producto, generando valor agregado, empleo y fortalecimiento de la economía regional.



COLEGIO DE BACHILLERES DE COAHUILA

📍 Calle Chihuahua N° 195 Col. República C.P. 25265
Saltillo, Coahuila.

☎ (844) 412-4082

🐦 📘 📷 Colegio de Bachilleres de Coahuila





TÍTULO: "VIDA SALUDABLE" SABORES DE PARRAS - ELABORACIÓN DE QUESOS
ARTESANALES

PLANTEL: TELEBACHILLERATO COMUNITARIO "CAÑADA ANCHA" (CCT.
05ETK0038X)

ESTUDIANTES:

MELANNY XIOMARA PONCE CALDERON

NOELIA NOHEMI MARTINEZ GALLARDO

LESLY CAROLINA MENDOZA GARCIA

DOCENTES Y DIRECTIVOS:

MTRA. MARIA DEL REFUGIO CALAMACO MONSIVAIS

MTRA. NANCY GUADALUPE FLORES MARTINEZ

PROF. SAUL SANDOVAL AGUAYO

INTRODUCCIÓN

El fortalecimiento de la identidad local y el fomento de actividades productivas en la comunidad son fundamentales para el desarrollo integral de los estudiantes. Este proyecto tiene como objetivo involucrar a los jóvenes del Telebachillerato Comunitario **"CAÑADA ANCHA"** en la elaboración de productos artesanales alimenticios, promoviendo competencias emprendedoras, trabajo colaborativo y el rescate de saberes tradicionales.

A través del proyecto "VIDA SALUDABLE" SABORES DE PARRAS, se desarrollarán actividades enfocadas en la producción de distintos tipos de quesos, productos que fortalecen la cultura gastronómica regional y ofrecen oportunidades reales de



COLEGIO DE BACHILLERES DE COAHUILA

📍 Calle Chihuahua N° 195 Col. República C.P. 25265
Saltillo, Coahuila.

☎ (844) 412-4082

🐦 📘 📧 Colegio de Bachilleres de Coahuila



autoempleo. Al promover un aprendizaje situado, es crucial vincular el conocimiento con el contexto real de los estudiantes, utilizando situaciones y problemas auténticos que les permitan aplicar lo aprendido en la vida cotidiana.

METODOLOGÍA

Fase 1: Inicio del Proyecto y Diagnóstico

- Diagnóstico y Equipos: Diagnosticar conocimientos previos sobre procesos productivos, establecer equipos de trabajo y asignar funciones para elaborar los productos.
- Capacitación de Seguridad: Introducir conceptos de higiene y seguridad alimentaria mediante charlas de buenas prácticas.



Fase 2: Talleres Prácticos y Desarrollo del Producto

- Queso tipo suave (Natural y Chipotle):
 - o Preparación con base en leche fresca, manteniendo un estricto control de temperatura y cuajado.
 - o Adición de ingredientes según el sabor deseado (natural o chipotle).
 - o Proceso de prensado y posterior almacenamiento en refrigeración.
- Queso tipo manchego con vino tinto dulce:
 - o Explicación e implementación del proceso de curado.



- o Incorporación del vino tinto durante la fase de maduración.
- o Control exhaustivo de fermentación y conservación.
- Registro: Documentación del proceso por equipo mediante bitácoras y fotografías.

Fase 3: Diseño e Identidad Visual

- Creación de recetarios, elaboración de etiquetas y diseño de una presentación distintiva para la venta al público.
- Creación de carteles y trípticos informativos sobre la venta de los productos artesanales.

Fase 4: Cierre y Feria Comunitaria

- Preparación de una feria escolar comunitaria para la exposición y degustación de los productos elaborados.
- Invitación a padres de familia y miembros de la comunidad para la socialización de la experiencia.



RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados del proceso de elaboración y maduración de los quesos se evaluarán mediante



COLEGIO DE BACHILLERES DE COAHUILA
 Calle Chihuahua N° 195 Col. República C.P. 25265
 Saltillo, Coahuila.
 (844) 412-4082
 Colegio de Bachilleres de Coahuila



COBAC
 Colegio de Bachilleres de Coahuila

indicadores de impacto y evaluación operativa (intra y post).

1. Durante el Proceso (Evaluación Operativa):

- o Se observará la participación activa de los estudiantes en todas las fases y el nivel de organización y colaboración en equipos.
- o Se evaluará la correcta aplicación de los controles de temperatura, cuajado y fermentación en los diferentes tipos de quesos (suave y manchego).



2. Producto Final y Cata (Feria Escolar):

- o Se medirá la calidad en la elaboración y presentación de los productos.
- o Se analizará la reacción positiva de la comunidad escolar ante los productos durante la degustación.
- o Recopilación de testimonios generados durante el proyecto por parte de los asistentes e invitados.

CONCLUSIONES

La elaboración de quesos artesanales en el Telebachillerato Comunitario **“CAÑADA ANCHA”** permite fomentar en los estudiantes el desarrollo de habilidades productivas, sociales y emprendedoras. Mediante este proyecto, se estrechan los vínculos entre aula, escuela y comunidad al exhibir y comercializar productos que fortalecen la identidad local y promueven el desarrollo económico de la región de Parras, Coahuila.



El esfuerzo coordinado favorece una nueva cultura educativa basada en el trabajo colaborativo y la implicación de un conjunto social articulado, logrando así la transformación pretendida en la Nueva Escuela Mexicana.



COLEGIO DE BACHILLERES DE COAHUILA

📍 Calle Chihuahua N° 195 Col. República C.P. 25265
Saltillo, Coahuila.

☎ (844) 412-4082

🐦 📘 📷 Colegio de Bachilleres de Coahuila



GOMITAS CON PROPÓSITO: APRENDIENDO A TRABAJAR Y CONVIVIR

Integrantes:

Alumnos: Vicente Alfonso Galván Castillo, Emili Esmeralda Salazar Rodríguez, y Fátima Yocelin Vigil Hernández.

Docente: Jimena Ayerim Campos Gallegos.

Introducción

En el curso de cuarto semestre en el Telebachillerato Comunitario “La Vega”, nuestro equipo decidió que aprender sobre el trabajo no podía quedarse en teoría escrita en el pizarrón. Así nació “Gomitas Fuego”, un proyecto que convirtió el aula en un espacio de producción, discusión, cálculos reales y también, en un laboratorio de carácter.

Más que vender gomitas enchiladas, el objetivo fue entender qué implica crear algo desde cero: organizarse, invertir, equivocarse, ajustar y volver a intentar. Aquí se mezclan dos enfoques que parecen académicos, pero que en la práctica se sienten muy reales:

- En primer lugar, las competencias laborales, como planear, administrar dinero y trabajar en equipo.
- Y, en segundo lugar, la formación humanista, que se traduce en responsabilidad, honestidad y compromiso con la comunidad.

Vicente lo resumió en una reflexión durante una sesión de evaluación: *“Yo pensaba que solo era vender, pero ahora sé que es mucho más trabajo.”* Fátima agregó: *“Aprendí que, si uno no cumple su parte, afecta a todos.”*

Objetivos

- Desarrollar competencias laborales mediante la planificación, producción y venta de gomitas enchiladas.
- Fortalecer la responsabilidad social y el trabajo colaborativo en un contexto comunitario.
- Impulsar el pensamiento crítico y la autogestión a través de una experiencia emprendedora real.

Antecedentes

El proyecto surgió de una realidad concreta: recursos limitados y pocas oportunidades económicas locales. En lugar de verlo como un obstáculo, nuestro grupo lo tomó como un punto de partida.

No se trataba solo de generar ingresos, sino de demostrar que desde la escuela se pueden crear propuestas productivas viables. La idea de las gomitas enchiladas apareció después de analizar qué productos gustan en la comunidad escolar y cuáles eran accesibles en cuanto a la inversión inicial.

Hubo dudas al inicio: Vicente pensaba que no se venderían; Fátima cuestionaba si alcanzarían los recursos; y Emili temía que no logran organizar.

Sin embargo, esas mismas dudas impulsaron la investigación y la planeación más cuidadosa.

Metodología

El proyecto se desarrolló mediante el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), lo que significó aprender haciendo.

Etapas del proceso:

1. Planeación. Identificación de ideas de negocio y elección del producto. Se discutieron ventajas, costos y viabilidad.
2. Investigación. Búsqueda de recetas, comparación de precios, análisis de proveedores y cálculo de costos reales.
3. Presupuesto. Elaboración de listas detalladas de materiales e inversión inicial. Aquí el grupo comprendió la diferencia entre gasto e inversión.
4. Producción. Preparación y empaquetado bajo medidas de higiene. En esta etapa surgieron ajustes en cantidades y sabores.
5. Promoción y venta. Diseño del nombre “Gomitas Fuego”, organización de puntos de venta dentro del plantel y registro sistemático de ingresos.
6. Evaluación continua. Espacios de reflexión para analizar errores, aciertos y mejoras.

Durante la primera producción, el cálculo de chile en polvo fue incorrecto y el sabor resultó demasiado intenso. En lugar de verlo como un fracaso, lo analizamos como

dato de aprendizaje. Fátima comentó después: *“Equivocarnos nos enseñó más que si todo hubiera salido perfecto.”*

Resultados

Aunque el proyecto sigue en marcha, los cambios ya son visibles. Al inicio, el conocimiento sobre emprendimiento era limitado; no se manejaban conceptos básicos de costos, margen de ganancia o registro financiero. Tampoco existía experiencia real de trabajo colaborativo con responsabilidad compartida.

Hoy, el grupo calcula costos unitarios, registra ventas diarias, distribuye funciones con mayor claridad y mejora la presentación del producto. En la comunidad escolar, el proyecto ha despertado interés por consumir productos elaborados dentro del plantel y ha generado espacios de convivencia.

Conclusiones

“Gomitas Fuego” demuestra que el aprendizaje cobra sentido cuando se conecta con la realidad. Más allá de vender un producto, el grupo aprendió a tomar decisiones, resolver problemas y asumir consecuencias. Desde el enfoque por competencias, se fortalecieron habilidades de gestión, comunicación y administración básica.

Desde el enfoque humanista, se consolidaron valores como la cooperación, la honestidad y el compromiso colectivo. El mayor logro no es económico; es formativo. Los estudiantes comprendieron que el trabajo en equipo no es dividir tareas, sino compartir responsabilidades y resultados.

Sugerencias para fortalecer el proyecto

- *Ampliar la promoción hacia la comunidad local.*
- *Llevar un control financiero más detallado para mejorar la educación económica.*
- *Implementar empaques ecológicos y reutilizables.*
- *Mantener espacios de reflexión grupal para consolidar aprendizajes individuales y colectivos.*

Anexo fotográfico





Título del artículo: Competencias productivas y desarrollo humanista en el proyecto comunitario “Dulce Tentación”

Nombres de los autores:

Estudiantes:

Alvarado Vásquez Briseida Guadalupe.

Burciaga Soto Yanitzeth.

Casas Landeros Edith Alejandra.

Ríos Huereca Alejandra.

Rubio Hernández Nayma.

Salas Rodríguez Mia Jaqueline.

Docentes:

Andrea González Montalvo.

José Guadalupe Sariñana Castañeda.

Mariana Rodríguez Pérez.

Introducción:

Presentación: El proyecto comunitario “Dulce Tentación” se desarrolla en el Telebachillerato Comunitario Sebastián Lerdo de Tejada, dentro de una comunidad rural donde las oportunidades económicas son limitadas.

Consiste en la elaboración y venta de postres artesanales, aprovechando recursos familiares y espacios domésticos para promover el trabajo colaborativo, la autonomía y el aprendizaje significativo.



Su implementación inició en septiembre de 2025 y continuó hasta febrero de 2026 como una propuesta de emprendimiento escolar con impacto comunitario.

Objetivos: El objetivo general del proyecto fue generar ingresos suficientes para que las alumnas de quinto semestre pudieran cubrir anticipadamente los gastos de su graduación mediante la producción y venta sostenible de postres artesanales.

Entre los objetivos específicos se planteó elaborar postres sencillos, seguros y con potencial de venta.

También se buscó fomentar la responsabilidad, la solidaridad y el trabajo en equipo mediante una rotación equitativa de tareas.

Además, se propuso aplicar prácticas de higiene y manejo seguro de alimentos, desarrollar capacidades de administración de insumos, control de gastos y reinversión, y fortalecer la identidad escolar y la participación comunitaria.

Antecedentes: El proyecto surgió al detectarse que las estudiantes no contaban con los recursos suficientes para cubrir los gastos de su graduación.

Asimismo, se identificó que la comunidad carecía de alternativas institucionales de recaudación, lo que abrió la posibilidad de emprender un proyecto productivo escolar sostenible.

Metodología: Se empleó la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) con enfoque de servicio-aprendizaje y diagnóstico participativo.

El proceso incluyó las etapas de detección de la problemática, diseño del proyecto, producción, venta y evaluación continua.



Diagnóstico: Se detectó que las estudiantes no tenían recursos suficientes para solventar los gastos de su graduación.

También se observó que en la comunidad no existían mecanismos institucionales de apoyo económico para ese fin.

El proyecto respondió al enfoque de la Nueva Escuela Mexicana al fomentar el aprendizaje situado, el trabajo colaborativo y la participación comunitaria.

Además, fortaleció habilidades útiles para la vida, como la administración, las finanzas, la higiene alimentaria, la comunicación y la corresponsabilidad.

Se utilizaron encuestas de satisfacción aplicadas a clientes.

También se llevaron registros semanales de producción y ventas.

Además, se realizaron reuniones semanales para la evaluación, la toma de acuerdos y el control de insumos.

Resultados:

Antes: Al inicio del proyecto, las estudiantes no contaban con recursos económicos para financiar su graduación.

La comunidad presentaba limitaciones económicas y no disponía de alternativas organizadas de recaudación. Por ello, se identificó la necesidad de desarrollar una iniciativa productiva que fortaleciera competencias laborales y promoviera la solidaridad.

Después: Se elaboró un primer lote de 50 carlotas, con ganancias estimadas de entre \$300 y \$400 MXN. Posteriormente, se produjeron y vendieron otros postres como buñuelos, donas y gelatinas, lo que permitió diversificar la oferta y ampliar la demanda dentro de la comunidad escolar y las familias.



El equipo se acercó a la meta de 600 postres producidos durante el periodo del proyecto.

Asimismo, el fondo recaudado estuvo próximo a alcanzar los \$6,000 MXN netos destinados a cubrir los gastos de graduación.

La participación comunitaria aumentó mediante compras, difusión del proyecto y apoyo en los hogares durante la producción. También se fortalecieron el trabajo en equipo, la organización y la comunicación semanal entre las participantes.

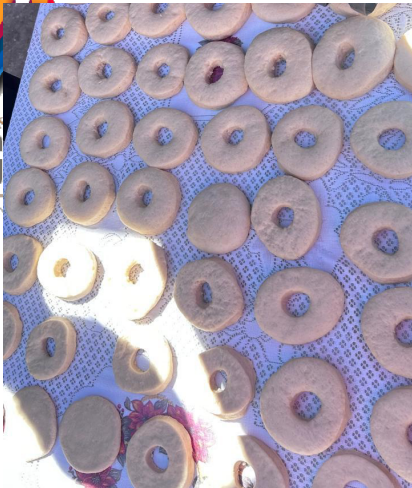
Conclusiones:

En el ámbito académico y técnico, el proyecto permitió desarrollar habilidades en la elaboración estandarizada de postres, el control de costos, el manejo higiénico de alimentos y el registro y administración de ventas. En el plano social y humano, fortaleció la responsabilidad compartida, la solidaridad, el trabajo en equipo, la mejora en la comunicación, el apoyo familiar y el sentido de pertenencia escolar. En el aspecto laboral, favoreció la toma de decisiones, la gestión microempresarial, la atención al cliente y la capacidad de autogestión económica

CALLE PEREYRA #109, ZONA CENTRO, C.P. 34000 DURANGO, DGO.
TEL: 6186904246



CALLE PEREYRA #109, ZONA CENTRO, C.P. 34000 DURANGO, DGO.
TEL: 6186904246





CONSTRUCCIÓN DE MUEBLES DE MADERA.

ESTUDIANTES PARTICIPANTES

1. GARCIA CAMACHO SHERLYN AYARI
2. GURROLA AVILÉS ESMERALDA
3. GURROLA HERRERA MERCEDES VERENICE
4. HERRERA MACIAS ANDREA ANALY
5. HERRERA VARGAS WILFREDO
6. HERRERA VILLA CLAUDIA DAYANA
7. MIRELES NAJERA MATILDE
8. QUIÑONEZ QUIÑONEZ OSCAR RAFAEL
9. QUIÑONEZ ORONA ILDER PEDRO
10. VARGAS GURROLA SAUL ORLANDO

DOCENTES PARTICIPANTES

1. Josefina Núñez Galván
2. Itzel Esmeralda Rivera Villar

INTRODUCCIÓN

El proyecto comunitario “Elaboración o construcción de muebles de madera” surge como una estrategia formativa que vincula el aprendizaje escolar con las necesidades y características del entorno social. Esta propuesta busca integrar la formación técnica con el compromiso comunitario, promoviendo en los estudiantes el desarrollo de habilidades prácticas, valores y sentido de pertenencia.

La comunidad en la que se implementa el proyecto se caracteriza por contar con recursos limitados y por enfrentar retos relacionados con oportunidades laborales y aprovechamiento de saberes tradicionales. En este contexto, la madera representa un recurso accesible y significativo, ya sea por su disponibilidad en la región o por la tradición de trabajos artesanales y oficios vinculados a la carpintería. Asimismo, se identifica la necesidad de fortalecer competencias laborales que permitan a los estudiantes ampliar sus posibilidades de inserción productiva o emprendimiento. Ante esta realidad, el propósito del proyecto es que el estudiantado adquieran conocimientos y habilidades para diseñar y construir muebles funcionales, útiles para la comunidad o para el hogar, fomentando al mismo tiempo el trabajo colaborativo

METODOLOGÍA

La metodología del proyecto “Elaboración o construcción de muebles de madera” se desarrolló de manera sistemática, partiendo de la identificación de una problemática en la comunidad hasta la implementación de acciones concretas para su atención. El proceso se estructuró en las siguientes etapas:

1. Diagnóstico

El diagnóstico se realizó mediante la observación directa del entorno escolar y comunitario, así como a través del diálogo con el estudiantado y personas de la comunidad. Se identificaron diversas situaciones relevantes: limitadas oportunidades de formación práctica vinculada al ámbito laboral, escasez de mobiliario funcional en algunos espacios y necesidad de fortalecer habilidades técnicas que puedan convertirse en una alternativa de autoempleo.

Asimismo, se detectó que el estudiantado manifestaba interés por actividades manuales y productivas, pero contaban con pocas oportunidades para desarrollar competencias relacionadas con oficios tradicionales como la carpintería. Este análisis permitió reconocer una problemática concreta: la necesidad de vincular la formación académica con aprendizajes prácticos útiles para la vida y el trabajo.

2. Justificación.

El proyecto se justifica en la importancia de ofrecer una formación integral que responda tanto a las necesidades del contexto como al desarrollo personal del estudiantado. La elaboración de muebles de madera constituye una alternativa viable, ya que permite aprovechar recursos accesibles y fortalecer competencias laborales.

Además, el proyecto contribuye al mejoramiento de espacios comunitarios y escolares, fomenta la cultura del trabajo digno y promueve valores como la responsabilidad, la colaboración y el cuidado de los materiales. Desde el enfoque humanista, se justifica también porque favorece la autoestima y el sentido de logro al concretar productos útiles y funcionales.

3. Objetivo general.

Desarrollar en el estudiantado competencias técnicas y formativas mediante la elaboración de muebles de madera, vinculando el aprendizaje práctico con las necesidades de la comunidad y promoviendo su desarrollo integral.

4. Objetivos específicos

Identificar necesidades de mobiliario en el entorno escolar o comunitario.

Diseñar prototipos de muebles funcionales considerando medidas, materiales y costos.



Aplicar técnicas básicas de carpintería en el corte, ensamblaje y acabado de piezas.
Fomentar el trabajo colaborativo y la organización de tareas.
Promover el uso responsable de los recursos y la seguridad en el manejo de herramientas.

5. Metas

Elaborar un número determinado de muebles funcionales (por ejemplo, mesas, sillas o estantes) durante el periodo establecido.
Lograr que el 100% del estudiantado participante desarrolle habilidades básicas en el manejo seguro de herramientas.
Mejorar al menos un espacio escolar o comunitario con el mobiliario construido.
Fortalecer actitudes de responsabilidad, cooperación y compromiso en el grupo.

Tipo de metodología: DIAGNÓSTICA

Instrumentos de recolección de información: Entrevistas y bitácoras del avance de los muebles.

RESULTADOS

Desde el inicio se mostró el interés por parte del alumnado por este proyecto ya que es parte de su contexto y conseguir el material no se les dificulta.

Situación inicial de la comunidad (ANTES)

La comunidad no tenía idea de cómo involucrar a las juventudes con lo que se produce en su comunidad y una vez que se les invitó al proyecto hubo un impacto tan positivo al grado que la propia comunidad proporcionó la madera por parte de la comunidad.



Impacto del proyecto en la comunidad (DESPUÉS)

Como resultado del proyecto, las y los estudiantes ahora son capaces de hacer un mueble que les sea de utilidad para su casa o si desean comercializar, representa una oportunidad de producción y generación de ingresos. Al mismo tiempo les sirve de motivación para que sigan mejorando.

CONCLUSIONES Y APRENDIZAJES

Aprendizajes obtenidos

El desarrollo del proyecto de elaboración de muebles de madera, particularmente en la etapa de diseño y construcción de moldes, permitió consolidar una experiencia formativa significativa tanto en el ámbito técnico como en el personal. La utilización del molde como guía para el corte y ensamblaje de piezas demostró la importancia de la precisión, la planeación previa y el trabajo organizado para obtener resultados funcionales y estéticamente adecuados.

Entre los aprendizajes obtenidos destaca el fortalecimiento de habilidades técnicas como la medición exacta, el trazado correcto, el manejo seguro de herramientas y la verificación de dimensiones antes del corte definitivo. Asimismo, las y los estudiantes comprendieron que un buen molde garantiza uniformidad en las piezas y optimiza el uso del material, evitando desperdicios.

Sugerencias de mejora

Contar con las herramientas adecuadas para que los alumnos vayan perfeccionando cada vez más la elaboración de muebles.



A. Datos generales del proyecto

Nombre del proyecto comunitario:	"El jardín de las brujas"
Centro educativo:	Telebachillerato San José de Tuitan
Comunidad donde se implementó el proyecto:	Localidad de San José de Tuitan Nombre de Dios, Dgo.
Periodo de implementación:	Septiembre 2025 a Junio 2026

B. Título del artículo

Título del artículo: Desarrollo de habilidades en la creación de productos para el cuidado corporal, con elaboración de jabones, té y pomadas "El jardín de las brujas", fomentando el bienestar integral.

Explicación del título: La creación de este nombre es debido a que nuestras plantas utilizadas para la creación de té, jabones y pomadas son extraídas de los jardines de nuestra comunidad, debido a que la comunidad cuenta con breña y monte donde estas nacen naturalmente y con la cual podemos desarrollar habilidades para su uso, brindando bienestar a nuestro cuerpo, y las brujas es porque la comunidad es conocida por tierras de brujas donde estas mismas utilizaban plantas para curar.



C. Autores del artículo

Estudiantes participantes

1. Araiza Flores Guadalupe Miroslava
2. Escobedo Salazar Galilea
3. Hernandez Rodriguez José de Jesus

Docentes participantes

1. Bayona Najera Estrella
2. Nájera Gutierrez Eliezer
3. Valles Flores Eduardo

D. INTRODUCCIÓN: En nuestro proyecto comunitario nos enfocamos en el desarrollo de habilidades para la creación de jabones, pomadas y tes artesanales, elaborados con plantas de nuestra comunidad brindando bienestar a nuestro cuerpo, la razón por la cual se decidió elaborar este proyecto es porque las personas de la comunidad tienden a utilizar plantas para el alivio de algunos malestares y la falta de personal en salud, con esto logramos que el propósito de nuestro proyecto sea facilitar su consumo a un precio accesible y de manera natural logrando sacar el mejor provecho de las maravillas naturales que se encuentran en nuestra comunidad.

E. METODOLOGÍA

Diagnóstico: Nuestro proyecto busca elaborar productos a base de plantas medicinales, esto debido a la creciente demanda de estas en la región por la falta de personal de salud, las plantas utilizadas será obtenidas mediante el cultivo propio en zonas de nuestra comunidad donde se encuentran cuidando la preservación de este,



la producción se realizará en un espacio adecuado con equipo básico cumpliendo normas de seguridad y calidad, los productos incluirán jabones, pomadas y tes con beneficios para la salud y su distribución será en puntos estratégicos donde normalmente acude la comunidad.

Objetivos generales: Recolectar plantas medicinales endémicas en la comunidad de San José de Tuitan para elaboración de jabones, té y pomadas artesanales, que contribuya a la salud en adultos de 18 a 65 años en un periodo de un año.

Objetivos específicos:

- Preservar y cultivar plantas medicinales permite mantener y transmitir el conocimiento y herbolaria a la comunidad.
- Promover el uso de plantas medicinales en la medicina complementaria y alternativa sin que el costo sea una barrera.
- Fomentar la medicina tradicional.
- Reducir el costo de hierbas medicinales en San José de Tuitan.

Metas:

- Aumentar el conocimiento y uso de pomadas, jabones y té medicinales elaborados en la comunidad.
- Desarrollar productos que ofrezcan soluciones eficaces y que sean innovadores en el mercado.
- Contribuir al bienestar general del consumidor, evitando ingredientes sintéticos y promoviendo el uso de los productos orgánicos.





Tipo de metodología: Investigación-acción: desarrollando y probando nuestros productos, ajustando según el resultado.

Instrumentos de recolección de información:

Utilizamos encuestas, entrevistas e investigaciones sobre el uso de las plantas y cómo producir nuestros productos.

F. Resultados

1. Situación inicial de la comunidad (ANTES) La comunidad de San José de Tuitan enfrenta desafíos en cuestión de salud debido a la falta de acceso, por ende, utilizan remedios naturales a base de plantas, sin embargo, muchas personas recurren a estos productos comerciales con químicos, lo que puede afectar su salud y bienestar, además hay un creciente interés en aprovechar las plantas medicinales locales, logrando beneficiar la economía local.

2.- Impacto del proyecto en la comunidad (DESPUÉS):

Ahora la comunidad ya cuenta con mayor acceso a productos de cuidado personal naturales, asequibles y sin químicos, ayudando a fomentar el uso sostenible de plantas medicinales locales, preservando la biodiversidad y apoyando la economía local.

G. Conclusiones y aprendizajes

1. Aprendizajes obtenidos: Se adquirieron conocimientos sobre el uso medicinal de plantas locales y su aplicación en productos de cuidado corporal, también se desarrollaron habilidades en la elaboración de estos, asegurando calidad y seguridad, y la importancia de la sostenibilidad y el impacto ambiental en la producción de estos.

2. Sugerencias de mejora: Darle mayor publicidad al producto dentro y fuera de la comunidad. Mejorar el tamaño del producto para poder venderlo a un mayor precio. Realizar la plantación en primavera para obtener la materia prima. Fomentar el uso de plantas medicinales para mitigar dolores.

H. Evidencias fotográficas





“2026 Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

Proyecto de Desarrollo Comunitario

Yesitos TBC 105

Autores

Estudiantes: Domínguez Pérez Pedro Uriel, Hernández Soto Abril, Ibarra Santiago Emireth Abigail, Luna García Valeria, Morales Santiago Elizabeth y Torres Ibarra Mariana

Docentes: Mendiola Vega Marlen; Sergio Hernández Francisco y García Bautista Marco Antonio

Introducción

El presente artículo tiene como propósito describir el desarrollo del proyecto comunitario “Yesitos TBC 105”, enfocado en la elaboración y diseño de figuras de yeso como una alternativa productiva, creativa y de impacto social. Este proyecto surge como respuesta a la necesidad de fomentar habilidades prácticas, emprendimiento y participación comunitaria en el estudiantado.

Entre los objetivos principales se encuentran: desarrollar competencias técnicas en la elaboración de figuras de yeso, promover el trabajo colaborativo, incentivar la creatividad artística y generar posibles fuentes de ingreso a nivel local.

Como antecedente, la elaboración de figuras de yeso ha sido una actividad artesanal ampliamente utilizada en distintas comunidades, tanto con fines decorativos como comerciales. Su bajo costo de producción y facilidad de aprendizaje la convierten en una opción viable para proyectos escolares con impacto social.

Metodología

Para el desarrollo del proyecto “Yesitos TBC 105”, se implementó una metodología práctica basada en el aprendizaje activo y colaborativo, organizada en las siguientes etapas:

- 1 Planeación: Se definieron los materiales necesarios (yeso, moldes, agua, recipientes, pinturas acrílicas, pinceles) y se asignaron roles entre las y los participantes.
- 2 Preparación de la mezcla: Se elaboró la mezcla de yeso combinando agua y polvo en proporciones adecuadas, evitando grumos para lograr una consistencia homogénea.
- 3 Vaciado en moldes: La mezcla fue vertida cuidadosamente en moldes previamente seleccionados, asegurando que no quedaran burbujas de aire.





“2026 Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

- 4 Secado y desmolde: Se dejó reposar el material durante el tiempo necesario hasta su endurecimiento, para posteriormente retirar las figuras con cuidado.
- 5 Lijado y detalles: Se corrigieron imperfecciones mediante lijado suave para mejorar el acabado.
- 6 Pintado y decoración: Se aplicaron pinturas acrílicas, fomentando la creatividad en los diseños y acabados finales.
- 7 Socialización del producto: Las figuras fueron presentadas a la comunidad escolar y local como parte de la inserción comunitaria del proyecto.

Resultados

A partir de la implementación del proyecto, se observaron resultados significativos tanto en el ámbito educativo como comunitario.

Antes del proyecto:

- Escasa participación en actividades productivas.
- Limitado conocimiento en técnicas artesanales.
- Baja vinculación entre escuela y comunidad.

Después del proyecto:

- Desarrollo de habilidades manuales y artísticas.
- Incremento del trabajo en equipo y responsabilidad.
- Mayor interés por el emprendimiento.
- Vinculación activa con la comunidad mediante la presentación y posible comercialización de productos.

El impacto en la comunidad fue positivo, ya que se promovió una actividad económica accesible y se fortaleció la identidad creativa del grupo.

Conclusiones

El proyecto “Yesitos TBC 105” permitió generar aprendizajes significativos en el estudiantado, destacando el desarrollo de habilidades técnicas, creatividad, responsabilidad y trabajo colaborativo.

Asimismo, se comprobó que actividades artesanales como la elaboración de figuras de yeso pueden convertirse en herramientas educativas con impacto social y económico.





“2026 Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

Sugerencias de mejora

- Ampliar la variedad de moldes y diseños.
- Incorporar técnicas más avanzadas de pintura y acabado.
- Fortalecer la comercialización mediante ferias o redes sociales.
- Integrar a más miembros de la comunidad en futuras ediciones del proyecto.

Yesitos TBC 105





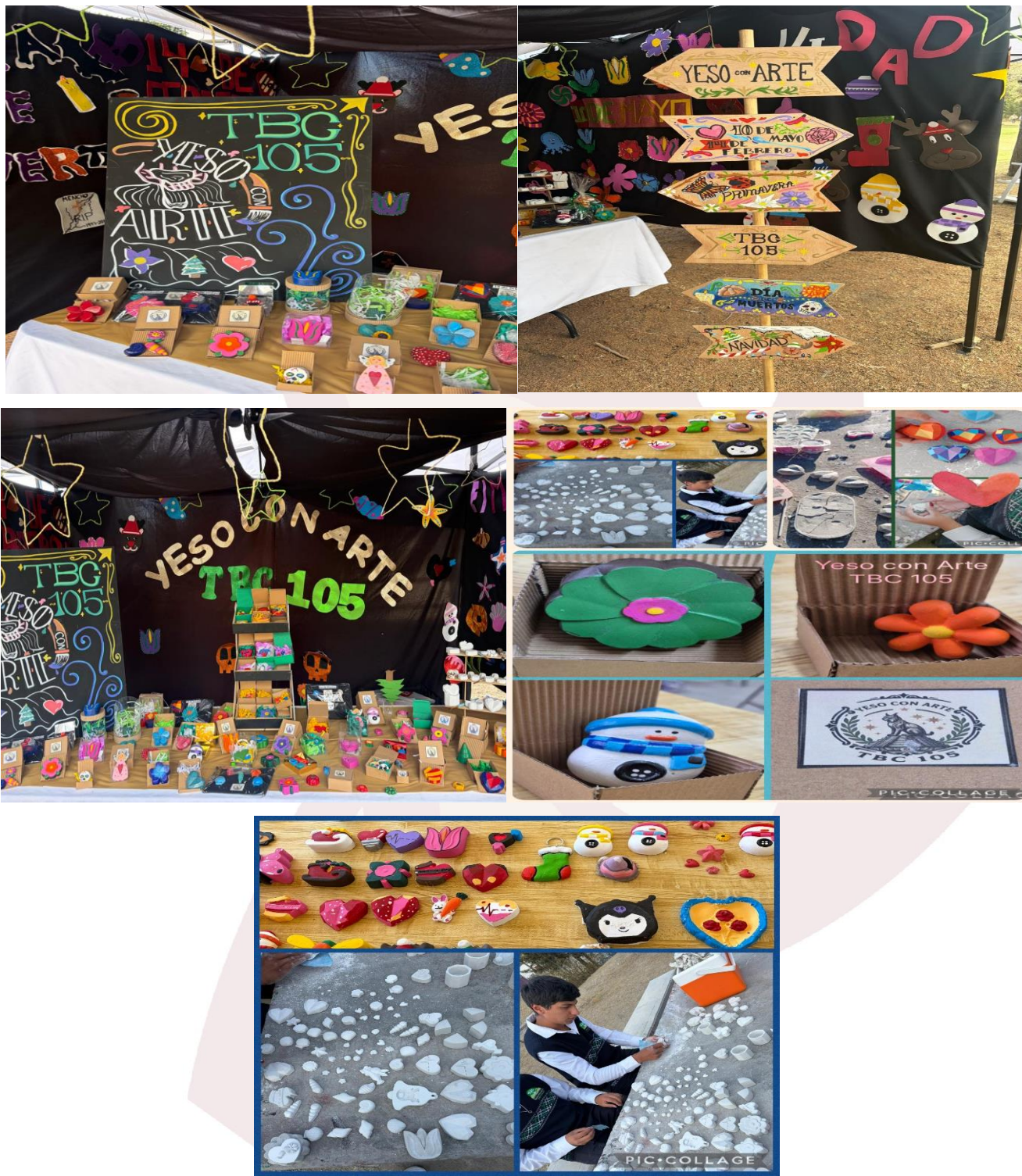
GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E I

Secretaría de Educación
Subsecretaría de Educación Media Superior
Dirección General de Educación Media Superior
Dirección de Telebachillerato Comunitario
Subdirección Regional del Valle de México

“2026 Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”



AV. JOVO OROZCO S/N, CAÑADA DE ONOFRES, ISIDRO FABELA, ESTADO DE MEXICO.



HOJA DE PINO: aprovechamiento sustentable del ocoxal para la elaboración de artesanías comunitarias en Santiago Tepatlaxco.

Mtra. Elizabeth Herrera Velázquez

Diego Agustín Antonio

Introducción

El desarrollo comunitario representa una herramienta fundamental para fortalecer las capacidades sociales, culturales y económicas de una comunidad mediante la participación activa de sus habitantes. En muchas localidades rurales, los recursos naturales disponibles pueden convertirse en una oportunidad para impulsar proyectos sustentables que favorezcan el aprendizaje, la creatividad y el emprendimiento.

El proyecto comunitario titulado **“HOJA DE PINO”**, realizado en el Telebachillerato Comunitario Núm. 381, ubicado en la comunidad de Santiago Tepatlaxco, tuvo como propósito principal aprovechar el ocoxal (hoja seca de pino) para la elaboración de productos artesanales. Esta iniciativa buscó promover el cuidado del medio ambiente, rescatar conocimientos tradicionales y generar alternativas productivas para la comunidad estudiantil y sus familias.

Presentación

El proyecto **“HOJA DE PINO”** surgió como una propuesta educativa y social enfocada en el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales presentes en la comunidad. El ocoxal, material abundante en las zonas boscosas de Santiago Tepatlaxco, suele considerarse un desecho natural; sin embargo, mediante técnicas artesanales puede transformarse en productos útiles y decorativos.

La participación de estudiantes, docentes y miembros de la comunidad permitió desarrollar actividades de recolección, selección y elaboración de artesanías, fomentando el trabajo





colaborativo y el aprendizaje práctico. Asimismo, el proyecto fortaleció valores como la responsabilidad ambiental, la creatividad y el sentido de pertenencia comunitaria.

Objetivos

Objetivo general

Desarrollar un proyecto comunitario sustentable mediante la elaboración de productos artesanales con ocoxal, promoviendo el aprovechamiento responsable de los recursos naturales y fortaleciendo la participación comunitaria.

Objetivos específicos

- Identificar las propiedades y usos del ocoxal como material artesanal.
- Promover el cuidado del medio ambiente mediante la recolección responsable de hojas de pino.
- Fomentar habilidades creativas y manuales en los estudiantes.
- Elaborar productos artesanales funcionales y decorativos.
- Impulsar alternativas de autoempleo y emprendimiento comunitario.

Antecedentes

La comunidad de Santiago Tepatlaxco cuenta con áreas boscosas donde abundan los árboles de pino, lo que genera una gran cantidad de ocoxal. Tradicionalmente, este material ha sido utilizado en algunas regiones para artesanías, decoración y productos ecológicos; sin embargo, en muchas ocasiones se desecha o se quema, provocando contaminación y riesgo de incendios forestales. Ante esta situación, el Telebachillerato Comunitario Núm. 381 propuso implementar un proyecto que permitiera aprovechar este recurso natural de manera creativa y sustentable. La idea nació a partir de la necesidad de promover actividades productivas y ambientales que beneficiaran tanto a los estudiantes como a la comunidad.





Metodología utilizada durante el proyecto

Para la realización del proyecto “HOJA DE PINO” se empleó una metodología participativa y práctica, organizada en las siguientes etapas:

1. Diagnóstico comunitario

Se realizó una observación en la comunidad para identificar los recursos naturales disponibles y las necesidades relacionadas con el cuidado ambiental y las oportunidades.

2. Investigación documental

Los estudiantes investigaron acerca del ocoxal, sus características, usos artesanales y beneficios ecológicos. Además, se recolectaron ejemplos de artesanías elaboradas en otras comunidades.

3. Recolección del material

Se llevaron a cabo jornadas de recolección de hojas secas de pino en áreas cercanas a la comunidad, procurando no dañar el entorno natural.

4. Capacitación y elaboración de artesanías

Las y los participantes aprendieron técnicas básicas para limpiar, moldear y trabajar el ocoxal. Posteriormente elaboraron distintos productos artesanales, como:

- Canastas
- Centros de mesa
- Adornos decorativos
- Flores artesanales
- Accesorios ecológicos

5. Exposición y difusión

Los productos elaborados fueron presentados dentro de la institución educativa y en actividades comunitarias, con el fin de dar a conocer el trabajo realizado y promover el consumo de artesanías ecológicas.





Resultados obtenidos en la comunidad

El proyecto “HOJA DE PINO” generó resultados positivos tanto en el ámbito educativo como en lo social y ambiental.

Resultados educativos.

- Los estudiantes desarrollaron habilidades manuales, creativas y de trabajo en equipo.
- Se fortaleció el aprendizaje práctico relacionado con el cuidado ambiental y el emprendimiento.

Resultados ambientales

- Se promovió el aprovechamiento responsable del ocoxal como recurso natural.
- Se creó conciencia sobre la importancia de mantener limpias las áreas boscosas y prevenir incendios forestales.

Resultados sociales y comunitarios

- Se incrementó la participación de la comunidad en actividades ecológicas.
- Se fortaleció la convivencia y colaboración entre estudiantes, docentes y familias.
- Se generó interés por la producción artesanal como alternativa económica local.

Conclusiones

El proyecto de desarrollo comunitario “HOJA DE PINO” demostró que los recursos naturales disponibles en una comunidad pueden convertirse en una oportunidad de aprendizaje, creatividad y desarrollo sustentable. A través de la elaboración de productos artesanales con ocoxal, los estudiantes del Telebachillerato Comunitario Núm. 381 adquirieron conocimientos y habilidades que contribuyen a su formación integral. Asimismo, el proyecto permitió sensibilizar a la comunidad sobre la importancia del cuidado ambiental y el aprovechamiento responsable de los recursos forestales. La participación colectiva fortaleció los vínculos comunitarios y mostró que el trabajo colaborativo puede generar beneficios sociales, educativos y ecológicos. Finalmente, “HOJA DE PINO” dejó una experiencia significativa para los participantes, al





demostrar que mediante la creatividad y la organización es posible impulsar proyectos comunitarios sustentables que contribuyan al bienestar de la comunidad.





“2026. AÑO DEL HUMANISMO EN EL ESTADO DE MÉXICO”

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

EL LADO DULCE DEL NOPAL

Autores:

Cruz Juárez Mariam Yurit

Miranda Cruz Tania Ximena

Santiago De Dios Alan Romeo

Docentes:

Camacho Hidalgo Claudia Daniela

Gómez Munguía Jorge

Navarrete Miranda María Guadalupe

1. Introducción

El nopal es un pilar de la biodiversidad y la cultura en México. En la comunidad de La Cruz y Carrizal, Villa del Carbón este recurso es sumamente abundante; no obstante, su aprovechamiento suele limitarse al consumo tradicional en platillos salados, desperdiciándose gran parte de la producción local. El presente proyecto documenta el desarrollo de un trabajo comunitario enfocado en la transformación del nopal en un dulce artesanal nutritivo.

A través de este emprendimiento, se busca no solo ofrecer una alternativa saludable a los dulces procesados con altos niveles de azúcares y conservadores, sino también demostrar que la innovación técnica y el compromiso social pueden converger para fortalecer la economía de las familias del Telebachillerato Comunitario Núm. 486, La Cruz y Carrizal, Villa del Carbón.

2. Metodología

La elaboración de este proyecto se estructuró en cuatro fases metodológicas que permiten una vinculación real entre la teoría académica y la práctica comunitaria.

Para el desarrollo de este proyecto, se empleó la metodología de Investigación-Acción, la cual permite que los estudiantes no solo sean observadores, sino agentes activos de cambio en su entorno. El proceso se llevó a cabo a través de las siguientes fases cíclicas:





“2026. AÑO DEL HUMANISMO EN EL ESTADO DE MÉXICO”

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

Fase 1: Diagnóstico Comunitario

Se realizó una investigación de campo para detectar las necesidades de consumo en la región. Mediante encuestas, se identificó que el 70% de los habitantes nunca ha probado el dulce de nopal, a pesar de la disponibilidad del recurso. Sin embargo, un 80% de la población mostró un interés genuino en adquirir productos derivados del nopal que sean benéficos para la salud.

Fase 2: Diseño del Proyecto

En esta etapa se definieron la identidad y los objetivos del negocio:

- Misión: Elaborar y promover dulces naturales a base de nopal, aprovechando recursos locales y fomentando la salud y la economía comunitaria.
- Visión: Ser un proyecto referente de innovación sustentable y tradición mexicana en la región.

Para asegurar la viabilidad, se realizó un análisis FODA detallado:

Fortalezas	Oportunidades
Recurso natural abundante y de bajo costo. Producto altamente nutritivo.	Baja competencia de dulces naturales. Interés de la comunidad por lo artesanal.
Debilidades	Amenazas
Necesidad de perfeccionar tiempos de conservación. Equipo de cocina limitado.	Preferencia por dulces industriales conocidos. Fluctuación en el precio del azúcar.





"2026. AÑO DEL HUMANISMO EN EL ESTADO DE MÉXICO"

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

Fase 3: Implementación



Figura 1. Preparación de dulce de nopal, en su primera etapa.

El proceso de producción comenzó con la recolección de nopales frescos en parcelas locales. Posteriormente, se llevaron a cabo pruebas de cocción con ingredientes como azúcar, canela y limón para lograr una textura cristalizada y agradable. Se estableció la presentación en "trozos" como la preferida por el 50% de los encuestados.

Fase 4: Evaluación

Se aplicó una encuesta de satisfacción donde el 90% de los participantes calificó el producto como "Saludable" o "Muy saludable". Además, el 80% de los encuestados se declaró dispuesto a recomendar el dulce a familiares y conocidos, validando el potencial de crecimiento del proyecto.

3. Resultados y Discusión



Figura 2. Producto final, listo para empacar.

Los resultados muestran que el dulce de nopal es un producto con factibilidad comercial y técnica. La integración del eslogan *"¡Anímate a probar un dulce diferente, natural y delicioso!"* ayudó a posicionar la marca en la mente de los consumidores locales.

En términos económicos, el presupuesto proyectado mostró una alta rentabilidad debido a que la materia prima principal es de bajo costo o gratuita en la región. Socialmente, el proyecto generó conciencia sobre el valor nutricional del nopal, rico en fibra y minerales, convirtiéndolo en un aliado contra el consumo excesivo de azúcares refinados.



“2026. AÑO DEL HUMANISMO EN EL ESTADO DE MÉXICO”

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

4. Conclusiones y Sugerencias

Este proyecto demuestra que los estudiantes del Telebachillerato Comunitario son agentes activos de transformación. Al cumplir con las cuatro etapas de desarrollo, se logró una formación laboral integral que equilibra las capacidades administrativas con la sensibilidad social.

Se sugiere para futuras etapas del proyecto explorar el desarrollo de mermelada de nopal (solicitada por el 30% en las encuestas) y mejorar el etiquetado para incluir información nutricional detallada, lo cual elevaría la competitividad del producto en mercados regionales.



Nombre del plantel: Telebachillerato Comunitario “Los Herreras”

Nombre del proyecto comunitario: Elaboración de chorizo artesanal.

Lugar donde se realizó el proyecto: Instalaciones del plantel.

Integrantes del equipo: Alumnos del cuarto y sexto semestre.

Docente responsable: Jorge Luis González Salinas.

Fecha: Abril del 2026.

1. Título del artículo

Evaluación del proyecto “Elaboración de chorizo artesanal”.

2. Introducción

El presente proyecto comunitario llamado “Elaboración de chorizo artesanal”, se llevó a cabo en el telebachillerato comunitario Los Herreras N.L., teniendo durante su elaboración la participación activa de los alumnos de 4° y 6° semestre, así como el docente encargado y los maestros auxiliares del TBC.

Una problemática de la comunidad radica en la falta de fuentes de empleo en el municipio, por lo que se eligió este proyecto como una alternativa para fomentar la participación de las y los jóvenes y contribuir a la generación de ingresos económicos.

3. Características del proyecto (o implementación del proyecto)

Este proyecto fomenta la participación de las y los jóvenes en la elaboración de productos para obtener recursos económicos utilizando materias primas fáciles de conseguir en la comunidad; en este caso, se utilizó la carne de puerco para fabricar chorizo artesanal.

Para realizar este producto se realizaron las siguientes actividades:

Actividad	Descripción	Participantes	Duración
Capacitación y preparación	El docente encargado explica los materiales necesarios así como la forma de preparar el producto.	Alumnos de 4° y 6° semestre	1 semana
Recolección de materiales	Conseguir todos los materiales que se necesitan para elaborar el producto.	Alumnos de 4° y 6° semestre	1 semana
Elaboración del producto	Se procede a elaborar el chorizo artesanal	Alumnos de 4° y 6° semestre y docentes de la institución	1 semana

4. Resultados esperados versus resultados logrados del proyecto

- Trabajo en equipo.
- Atención de los alumnos participantes.

- Compromiso y responsabilidad de los participantes.
- Apoyo a sus compañeros.
- Organización para la distribución del producto.

Al finalizar la elaboración del producto, se esperaba obtener una mayor cantidad de ingresos a partir de la venta del chorizo producido, cuyo precio fue de \$15 por pieza. Aunque los resultados no fueron los esperados, se logró una venta significativa. El producto sobrante se repartió entre las y los estudiantes para aprovecharlo en casa. Los resultados de las ventas fueron los siguientes:

Alumno	Venta \$
Gonzalo	150
Luis	300
Brayan	90
Evelyn	300
Mirna	180
Alumno	Venta \$
Mónica	90
Adilem	150
Idaly	450
Euice	300
Alumno	Venta \$
Javier	90
Deniss	180
Ariana	300
Eugenio	150
Briana	150

5. Metodología de evaluación

1. **Evaluación:** Para evaluar el proyecto se consideró el avance alcanzado en cada una de las etapas de trabajo.

2. **Planeación:** En esta etapa se capacitó a las y los estudiantes para que conocieran los materiales necesarios para la elaboración del producto, así como el procedimiento para su preparación

3. **Implementación:** Aquí se reúnen los materiales necesarios y se inicia con la elaboración del producto.

Además, se utilizó la observación como metodología para la recolección de datos y un análisis cuantitativo a través del cual se calculó la venta de cada estudiante.

Para analizar de una mejor manera el trabajo realizado en este proyecto, las y los alumnos realizaron esta encuesta entre sus compañeros y clientes.

1.- ¿Te gustó la calidad del producto?

2.- ¿Recomendarías nuestro producto a otras personas?

3.- ¿Consideras que el precio del producto es accesible?

4.- ¿Del 1 al 10, qué calificación le das al trabajo de las y los alumnos que elaboraron el producto?

5.- ¿Qué equipo de trabajo obtuvo mejores ventas?

Para evaluar el trabajo de los alumnos se utilizó la siguiente rúbrica:

Indicador

malo

regular

Bueno

Muy bueno

1.- Participación de los integrantes del equipo.

2.- Tiempo de preparación del producto.

3.- Cantidad de producto elaborado por equipo.

4.- Calidad del producto elaborado.

5.- Ventas obtenidas por equipo.

6. Análisis de resultados

Al finalizar con la aplicación del proyecto, se llegó a la conclusión de que este tipo de actividades son de gran ayuda para los estudiantes de nuestras escuelas ya que fomentan diferentes habilidades que son indispensables para el desarrollo de las y los jóvenes; como la participación en equipo, la repartición de tareas, el compromiso y responsabilidad.

Se logró involucrar a la mayoría de las y los estudiantes en la elaboración del producto; sin embargo, quedó pendiente fortalecer la participación de todo el grupo y diseñar mejores estrategias de venta que permitieran obtener mayores ingresos.

7. Dificultades encontradas

La mayor dificultad se presentó al iniciar la venta del producto, ya que las y los estudiantes tuvieron que recorrer distintas comunidades del municipio para colocar la mayor parte de la producción y evitar que se echara a perder.

8. Conclusiones y áreas de mejora

Los aprendizajes obtenidos por las y los estudiantes fueron los siguientes:

- Trabajo en equipo.
- Procedimientos de elaboración del chorizo.
- Se promovió la responsabilidad de cada estudiante al cumplir las tareas designadas.
- Uso de la observación para localizar y corregir errores.

Como áreas de mejora, se identificó la necesidad de fortalecer la participación de todo el grupo y de implementar mejores estrategias de comercialización que permitan incrementar las ventas y aprovechar de manera más eficiente la producción obtenida.

9. Evidencias del proyecto:



Reporte de evaluación del proyecto comunitario

Plantel: Telebachillerato Comunitario la Yerba **Fecha:** 30 de abril de 2026

Nombre del proyecto comunitario: Pomada de aceite de flor de árnica "Arni-Zen", un medio para recuperar los saberes tradicionales.

Integrantes del equipo: Cristian Cruz Estrada, Eduardo Gael Díaz Velázquez, Evelyn Anahi Camarillo Hernandez, Francisco Javier Camarillo Cruz, Yaresi González González

Docente responsable: Mtra. Maribel de la Rosa Gloria **Lugar donde se realizó el proyecto:** Localidad la Yerba

1. Título del artículo: "Pomada Arni-Zen", un medio para recuperar los saberes tradicionales.

2. Introducción: La comunidad de La Yerba, ubicada en el municipio de Doctor Arroyo, Nuevo León, se caracteriza por su riqueza cultural y por la presencia de saberes tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación. Con una población aproximada de 800 habitantes, la comunidad cuenta con autoridades locales como el juez auxiliar, el comisariado y los ejidatarios, además de instituciones educativas que abarcan desde educación especial hasta nivel medio superior. Asimismo, dispone de espacios deportivos y recreativos, así como de un centro de salud que enfrenta limitaciones en el acceso a medicamentos convencionales. Ante esta situación, surge la necesidad de explorar alternativas naturales y accesibles que permitan atender las necesidades de salud de la población, al mismo tiempo que fortalezcan la identidad cultural y generen oportunidades económicas. En este contexto, la elaboración de una pomada a base de árnica, planta nativa de la región, y cera de abeja, producto disponible localmente, es una estrategia viable para reducir la dependencia de fármacos costosos.

El proyecto Arni-Zen se plantea como una iniciativa que busca rescatar el conocimiento tradicional sobre plantas medicinales y transformarlo en una actividad productiva comunitaria. La pomada elaborada con árnica ofrece beneficios reconocidos como la reducción de inflamaciones, el alivio de golpes y torceduras, y la acción analgésica sin efectos secundarios asociados al uso de medicamentos farmacéuticos. Además, la producción de este remedio natural posibilita la generación de ingresos económicos. Este artículo busca responder la pregunta: **¿Cómo promover el uso de plantas medicinales para la elaboración de productos curativos y obtener ingresos en la comunidad de La Yerba, Doctor Arroyo, N.L., en el periodo de febrero a junio de 2026?**. La investigación busca demostrar que la preservación de saberes tradicionales, combinada con prácticas productivas sostenibles, puede ser una herramienta para fortalecer la salud, la economía y la identidad cultural de la comunidad.

3. Características del proyecto (implementación del proyecto): El proyecto de desarrollo comunitario se distingue por su carácter innovador y formativo, centrado en la elaboración y difusión de una pomada a base de árnica. Su propósito principal es promover el uso responsable de plantas medicinales y fomentar el emprendimiento juvenil como una estrategia de desarrollo local. La iniciativa aprovecha recursos naturales disponibles en la región y rescata saberes tradicionales, lo que fortalece la identidad cultural y abre nuevas oportunidades económicas. Entre las actividades realizadas destacan la investigación sobre las propiedades curativas del árnica, la recolección de materiales locales, la elaboración artesanal de la pomada y el diseño de materiales informativos como folletos y carteles para su difusión. Además, se aplicaron encuestas y entrevistas que permitieron evaluar la eficacia del producto y conocer la percepción de la comunidad respecto a su uso. Estas acciones no solo validaron la utilidad de la pomada, sino que también generaron un proceso de aprendizaje práctico y colaborativo.

El proyecto se caracterizó por la participación de los estudiantes, quienes asumieron la responsabilidad de investigar, elaborar y difundir el producto, con el acompañamiento de docentes. Asimismo, participaron miembros de la comunidad, quienes probaron la pomada y ofrecieron retroalimentación valiosa. Esta interacción directa fortaleció el vínculo entre escuela y comunidad, y permitió que los jóvenes experimentaran un proceso de emprendimiento real en un entorno cercano. En síntesis, el proyecto destaca por integrar actividades científicas, artesanales y sociales, que no solo evalúan la eficacia de la pomada de árnica, sino que también promueven la participación comunitaria, el aprendizaje significativo y el espíritu emprendedor juvenil. De esta manera, se convierte en una experiencia enriquecedora que contribuye al desarrollo local y a la preservación de conocimientos tradicionales en el periodo comprendido entre el 27 de enero y el 30 de abril de 2026.

4. Resultados esperados versus resultados logrados del proyecto: El equipo logró documentar los conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales de la región mediante investigación documental, entrevistas a habitantes y observación de la flora local.

- Resultados esperados: rescatar y sistematizar la información sobre el uso de plantas medicinales.
- Resultados obtenidos: se recopiló información confiable, se validaron saberes comunitarios y se generó una base sólida para la elaboración de la pomada de árnica. El objetivo se cumplió, alcanzando los resultados previstos y aportando beneficios adicionales como la participación de la comunidad.

Asimismo, se logró difundir el uso y beneficios de plantas medicinales de la región, como la sábila, el árnica, la gobernadora y el nopal, mediante la elaboración y distribución de folletos, carteles y publicaciones en redes sociales, para generar confianza en la comunidad sobre el uso responsable de estas plantas. Con ello se alcanzó una amplia participación comunitaria, se fortaleció la aceptación de los productos naturales y se validó la eficacia de las estrategias de difusión. Posteriormente, se elaboró la pomada artesanalmente, se distribuyeron las muestras en el mes de abril y se obtuvo retroalimentación positiva de los usuarios, validando tanto la calidad del producto como su aceptación comunitaria. Los resultados obtenidos en las encuestas mostraron buena aceptación del producto y eficiencia en los resultados. Una de las preguntas del cuestionario se refirió al tiempo que los usuarios notaron mejoría después de la aplicación, como se muestra en la siguiente gráfica.

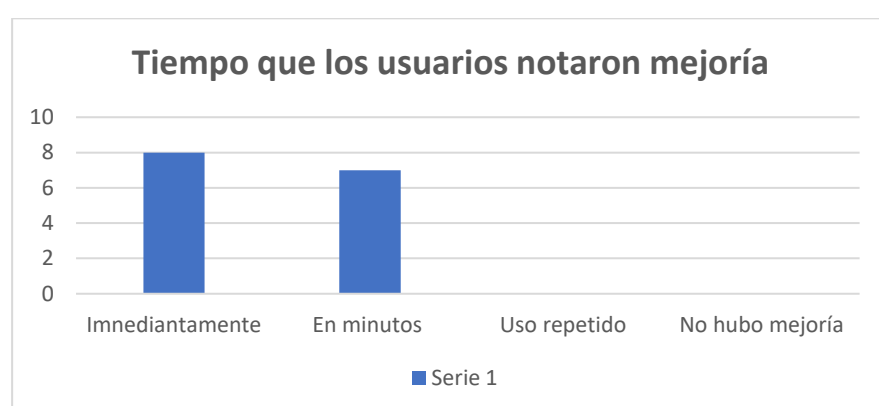


Figura 1. Resultados sobre el tiempo en que hizo efecto la pomada Arni-Zen

Nota: Elaboración propia

La gráfica (figura 1) muestra que el 53.3% de los participantes reportó una mejoría tras aplicar la pomada de árnica, mientras que el 46.7% indicó que los efectos se presentaron después de algunos minutos. Estos datos muestran que todos los encuestados experimentaron beneficios en un lapso breve, lo que confirma la eficacia del producto y su aceptación en la comunidad. Las entrevistas realizadas a los jóvenes que participaron en la muestra evidenciaron que muchos de ellos desconocían el uso de plantas medicinales para aliviar dolores e inflamaciones. Sin embargo, la experiencia fue positiva, pues manifestaron buena aceptación de la presentación, la textura y el aroma de la pomada.

Por su parte, las personas mayores de 30 años también expresaron una aceptación positiva del producto. Ellos sí conocían previamente el uso de plantas medicinales, aunque señalaron que no disponían de un producto confiable para aprovecharlas. La pomada elaborada por el equipo representó para ellos una alternativa segura y accesible como remedio natural. Además, consideraron valiosa la iniciativa de impulsar proyectos de desarrollo comunitario elaborados por estudiantes de bachillerato, reconociendo su importancia para el aprendizaje y el beneficio social.

La siguiente gráfica (figura 2) muestra las respuestas obtenidas en la comunidad acerca del uso que dieron a la pomada Arni-Zen tras recibir una muestra gratuita. El 47% de los participantes la aplicó para el dolor, el 27% para la inflamación, mientras que un 13% la utilizó para irritación y otro 13% para hematomas. Aunque la mayoría reportó beneficios claros en dolor e inflamación, los resultados fueron menos favorables en los casos de irritación y hematomas, donde los usuarios señalaron que no obtuvieron mejoras significativas. No obstante, algunos participantes mencionaron que la pomada puede aprovecharse en masajes, lo que abre la posibilidad de un uso alternativo enfocado en la relajación y el bienestar general.

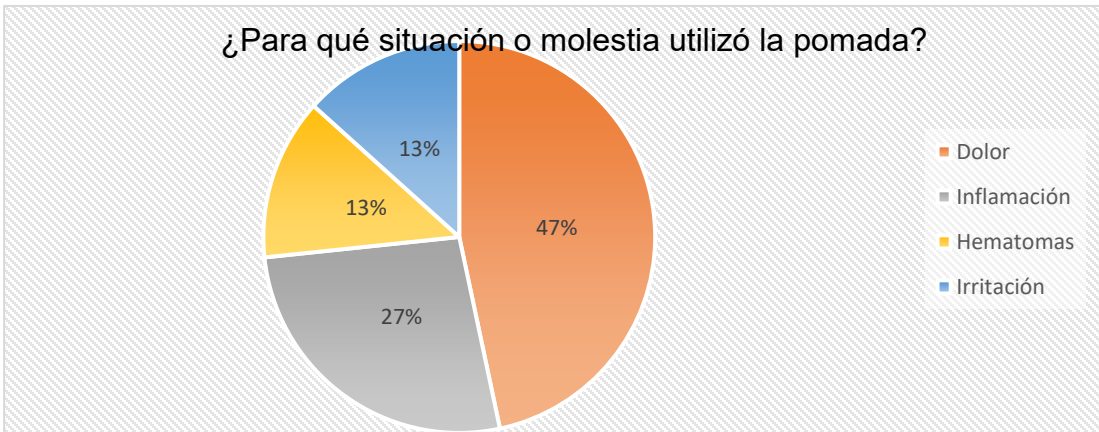


Figura 2. Resultados sobre el uso que dieron a la pomada Arni-Zen

Nota: Elaboración propia

La evaluación del proyecto se llevó a cabo en cuatro etapas: planeación, aplicación, análisis e interpretación de resultados. Se emplearon encuestas, entrevistas y observación directa como técnicas de recolección de información, con la participación de estudiantes de bachillerato, habitantes de la comunidad —jóvenes y adultos mayores— y la docente responsable en calidad de supervisora. El enfoque fue mixto, combinando datos cuantitativos (porcentajes y proporciones) con información cualitativa (testimonios y percepciones), lo que permitió una visión integral del impacto del proyecto.

Los estudiantes adquirieron experiencia en investigación de campo, sistematización de datos y elaboración de productos naturales, fortaleciendo competencias útiles para su futuro profesional. También se fomentó el trabajo en equipo y la interacción con la comunidad. No se logró avanzar en la producción a mayor escala ni en el diseño de estrategias de comercialización, lo que representa un área de oportunidad para futuros proyectos. Además, se identificó el costo de producción por frasco de pomada, lo cual permite dimensionar la viabilidad económica del producto. Este dato resulta fundamental para planear una producción más amplia, ya que facilita calcular márgenes de ganancia, definir precios accesibles para la comunidad y evaluar la posibilidad de generar ingresos sostenibles. Incluir esta información también abre la puerta a diseñar estrategias de reducción de costos, búsqueda de proveedores más competitivos y capacitación en emprendimiento, asegurando que el proyecto pueda trascender más allá de su fase experimental.

6. Análisis de resultados: Los resultados obtenidos muestran beneficios colectivos importantes. Se logró difundir el conocimiento sobre el uso responsable de plantas medicinales y fortalecer la confianza comunitaria en los remedios naturales. Además, se fomentó la participación de jóvenes y adultos en el proyecto. La pomada fue bien aceptada, tanto en su eficacia como en su presentación, textura y aroma, lo que confirma que los objetivos planteados se cumplieron. Además, se generaron aprendizajes significativos para los estudiantes, quienes adquirieron experiencia en investigación de campo, trabajo colaborativo y vinculación comunitaria.

No obstante, también se identificaron aspectos que no se lograron plenamente, como la capacitación técnica para producir a mayor escala, el diseño de estrategias de comercialización que permitan dar continuidad al proyecto y la difusión a través de redes sociales y medios impresos. Los aspectos más exitosos fueron la interacción con la comunidad, la validación de saberes tradicionales y la aceptación del producto como alternativa confiable. Estos hallazgos evidencian que el proyecto no solo cumplió con sus metas inmediatas, sino que también abrió oportunidades de mejora y crecimiento para futuras iniciativas de desarrollo comunitario.

7. Dificultades encontradas: Durante el desarrollo del proyecto se presentaron limitaciones de recursos materiales y económicos, lo que restringió la producción de la pomada a una escala reducida. El costo de adquisición de materiales para el procedimiento de elaboración representó un reto para mantener la producción constante. Asimismo, la falta de presupuesto para publicidad dificultó una difusión más amplia del producto, limitando su alcance a un número reducido de personas en la comunidad. Sin embargo, es conveniente tener presente el costo de producción de la pomada. A continuación, se muestra una comparación de costos al utilizar aceite de oliva extra virgen y aceite de almendras dulces.

Tabla 1. Comparación del costo de producción utilizando dos tipos de aceites

Uso de aceite de oliva extra virgen	Uso de aceite de almendras dulces
Aceite de oliva extra virgen: \$175	Aceite de almendras dulces: \$70

• Flor de árnica (250 g): \$25	• Flor de árnica (250 g): \$25
• Cera de abeja (100 g): \$25	• Cera de abeja (100 g): \$25
• Aceite esencial: \$8	• Aceite esencial: \$8
• Cápsulas de vitamina E: \$15	• Cápsulas de vitamina E: \$15
• Frascos de vidrio (3 unidades): \$40	• Frascos de vidrio (3 unidades): \$40
Costo total: \$288	Costo total: \$183
Costo unitario \$ 96.00	Costo unitario \$61.00

Elaboración propia

En el escenario donde se utilizó aceite de oliva extra virgen, el costo total de producción de tres frascos de pomada asciende a \$288, eleva el costo unitario a \$96.00 pesos por frasco, mientras que al emplear aceite de almendras dulces el costo se reduce a \$183, con un costo unitario de \$61.00 pesos por frasco, lo que representa un ahorro cercano al 36%. Esta diferencia evidencia que la elección del aceite base es un factor determinante en la viabilidad económica del producto.

Otro desafío fue la organización del tiempo y la falta de experiencia de los estudiantes en la elaboración de productos naturales y en la aplicación de técnicas de investigación de campo. Esto generó errores iniciales que se corrigieron durante el proceso. Asimismo, algunos participantes mostraron resistencia al desconocer o dudar del uso de plantas medicinales, lo que implicó un esfuerzo adicional de sensibilización. A pesar de estas dificultades, el proyecto logró consolidarse y dejó aprendizajes valiosos para la formación académica y laboral de los estudiantes, especialmente en la gestión de recursos y en la importancia de la comunicación comunitaria.

8. Conclusiones y áreas de mejora: El proyecto permitió comprobar la eficacia y aceptación de la pomada de árnica en la comunidad. Los resultados cuantitativos muestran que el 53.3% de los participantes reportó una mejoría inmediata tras la aplicación, mientras que el 46.7% indicó que los efectos se presentaron después de algunos minutos, lo que confirma que todos los encuestados experimentaron beneficios en un lapso corto. Asimismo, las entrevistas reflejaron que la mayoría de los jóvenes desconocía el uso de plantas medicinales, mientras que los adultos mayores tenían conocimiento previo, aunque carecían de un producto confiable. Los datos recolectados en la entrevista señalaron que el 47% utilizó la pomada para el dolor, el 27% para la inflamación, y un 13% tanto para irritación como para hematomas, evidenciando beneficios colectivos como la difusión de saberes tradicionales, la interacción intergeneracional y la validación de proyectos comunitarios impulsados por estudiantes.

En términos económicos, producir con aceite de oliva extra virgen eleva el costo unitario a \$96.00 por frasco, mientras que con aceite de almendras se reduce a \$61.00, lo que representa un ahorro de \$35.00 por unidad. Si se aplica un margen de ganancia del 35%, el precio ideal para el público sería de aproximadamente \$130.00 por frasco en el escenario con aceite de oliva y \$82.00 en el escenario con aceite de almendras. Esto muestra que el aceite de oliva posiciona la pomada en un segmento más “premium”, mientras que el aceite de almendras garantiza un producto más competitivo y viable para la comunidad. Además, debe considerarse que la flor de árnica solo puede recolectarse entre junio y octubre, lo que limita la producción continua y obliga a planificar con antelación la compra y almacenamiento de la materia prima.

En cuanto a los aprendizajes, se logró que los estudiantes adquirieran experiencia en investigación de campo, sistematización de datos y elaboración de productos naturales, fortaleciendo competencias útiles para su formación laboral. Sin embargo, no se alcanzó plenamente la capacitación técnica para producir a mayor escala, ni se desarrollaron estrategias de comercialización y difusión que permitan dar continuidad al proyecto. Asimismo, durante el proceso se presentaron momentos de apatía, poco interés y escaso compromiso, lo que limitó en cierta medida el aprovechamiento de las actividades y evidenció la necesidad de reforzar la motivación y el sentido de pertenencia hacia el proyecto.

En conclusión, el trabajo realizado demuestra la eficacia de la pomada y su aceptación comunitaria, pero también revela áreas de mejora: optimizar la gestión de recursos, reducir costos de producción, diseñar campañas de difusión más efectivas y capacitar a los estudiantes en emprendimiento. Atender estos aspectos permitirá que futuros proyectos generen

tanto beneficios sociales como oportunidades económicas sostenibles, consolidando la experiencia como un modelo de aprendizaje y desarrollo comunitario.

9. Evidencias del proyecto: Procedimiento para la elaboración de la pomada Arni-Zen

Se inició con la selección y limpieza de la flor de árnica, asegurando que las muestras estuvieran libres de impurezas y en buen estado (figura 3). Luego, las flores se colocaron en pequeños frascos de vidrio junto con aceite de almendras, dando inicio al proceso de macerado (figura 4). El macerado se mantuvo durante 30 días, en condiciones adecuadas para permitir la extracción de los compuestos activos de la planta. Al término de este periodo, se obtuvo un aceite concentrado que conserva las propiedades medicinales del árnica, constituyendo la base para la elaboración de la pomada (figura 5).

Figura 3. Selección y limpieza



Figura 4. Macerado



Figura 5. Extracción



Después, se calentaron 120 ml de aceite en Baño María a fuego bajo, evitando que llegara a hervir. En este medio se incorporaron 80 gramos de cera de abeja, que se dejó derretir completamente (figura 6). Una vez retirado del fuego, se añadieron 10 gotas de aceite esencial de menta, para potenciar el aroma y aportar un efecto relajante (figura 7). Finalmente, se agregó vitamina E, que actúa como conservante natural y brinda beneficios adicionales para la piel. La mezcla se integró cuidadosamente hasta obtener una textura homogénea, en seguida, se procedió al envasado en frascos de vidrio esterilizados, asegurando la conservación del producto y su presentación adecuada para la comunidad (figura 8).

Figura 6. Baño María



Figura 7. Aceite esencial.



Figura 8. Envasado



La pomada Arni-Zen fue distribuida en frascos de vidrio previamente esterilizados, con el fin de garantizar la conservación del producto y su presentación adecuada (figura 9). La entrega se realizó principalmente entre los participantes de la comunidad, tanto jóvenes como adultos mayores, quienes recibieron información sobre su uso y beneficios. Esta estrategia permitió validar la aceptación del producto y fortalecer la confianza en alternativas naturales elaboradas de manera local. En cuanto a la aplicación, se recomendó utilizar una pequeña cantidad de pomada sobre la zona afectada, realizando un ligero masaje para favorecer la absorción (figura 10). Los participantes reportaron efectos positivos, como alivio del dolor y reducción de la inflamación, ya sea de manera inmediata o en poco tiempo. La experiencia de aplicación confirmó la eficacia del producto y su potencial como alternativa accesible y confiable dentro de la comunidad.

Figura 9. Distribución y difusión



Figura 10. Aplicación



Referencias

- Pérez Rivera, Á. L., Pérez Moreno, B. A., & Penec Talavera, Y. M. (2017, agosto). Producción y comercialización de plantas medicinales y aromáticas en la comunidad El Cebollal. Proyecto elaborado en la Facultad Regional Multidisciplinaria Estelí (FAREM-Estelí), Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-Managua).
- Rodríguez Chávez, J. L., Egas, V., Linares, E., Bye, R., Hernández, T., Espinoza García, F. J., & Delgado, G. (2017). Árnica mexicana (*Heterotheca inuloides* Cass., Asteraceae): usos etnomédicos, componentes químicos y propiedades biológicas. *Journal of Ethnopharmacology*, 195, 39-63. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2016.11.046>

Telebachillerato Comunitario

San Juan 56

Feria de Emprendedores



Organizado en Plaza principal San Juan

Integrantes del equipo:

- ✚ Jesús Ramón Reyes Salas
- ✚ Arnulfo Baltazar Madrigal
- ✚ José Luis García Hernández
- ✚ Víctor Morales Moreno
- ✚ Ana María Carreón Martínez
- ✚ Norma Elena Salazar Aguirre
- ✚ Víctor Manuel Rodríguez Trejo
- ✚ María Alejandra Rivera Rodríguez
- ✚ Abel Alejandro Pérez Vaquera
- ✚ Mónica Nava Vázquez
- ✚ Mauricio Guadalupe Moreno Gómez
- ✚ Brandon Emmanuel Moreno Gómez
- ✚ Ángel Jahir Moreno Gómez
- ✚ Dulce Estefanía Lara Barrientos
- ✚ Omar García Viera
- ✚ Miguel Ángel García Malpica
- ✚ María Esther España García
- ✚ Mariana Lizette Donjuán Vaquera
- ✚ Guillermo Cruz Martínez
- ✚ Irma Leticia Bocanegra Valdez
- ✚ Erika Elizabeth Aguirre Gauna

Fecha: 27 / Noviembre / 2025

INTRODUCCION



Nosotros somos alumnos de un plantel de Telebachillerato Comunitario ubicado en San Juan, Cadereyta Jiménez, Nuevo León. En nuestra comunidad tenemos el puente de ferrocarril más grande de Nuevo León, el cual cuenta con ocho arcos. También somos llamados “La cuna del beisbol” ya que fuimos el anfitrión del primer partido de béisbol en México.

Detectamos que hace falta darles más visión a los emprendedores originarios por lo que realizamos la primera feria de emprendedores que se llevo a cabo en la plaza principal de San Juan. Para la organización de esta feria nos encargamos de la planeación, organización, promoción, búsqueda de emprendedores y supervisión el día del evento.

Muchas de las emprendedoras de la localidad son madres solteras que no pueden trabajar y con este proyecto se darían a conocer sus productos.

Implementación del proyecto



Para la realización de este proyecto nos dimos a la tarea de buscar emprendedores poco conocidos en la comunidad; también diseñamos la propaganda del evento y su difusión sobre todo en redes sociales (Facebook y Whatsapp); buscamos mobiliario y lugar perfecto para llevar a cabo el proyecto; se diseñaron reconocimientos para alentar y reconocer la asistencia de los emprendedores al evento; como un extra y para continuar con el apoyo a los participantes se contactó

a las autoridades del municipio para que asistieran y aportaran un apoyo económico a los emprendedores.

El día del evento fue el 25 de noviembre y el lugar fue en la plaza principal de San Juan, Cadereyta Jiménez, Nuevo León.

Resultados esperados versus resultados logrados del proyecto

RESULTADOS ESPERADOS	RESULTADOS LOGRADOS
Apoyar a las mujeres emprendedoras.	Se dio visibilidad a las mujeres emprendedoras y a los productos que ofrecen fortaleciendo su presencia dentro de la comunidad.
Mejorar e incrementar la lista de clientes fomentando la participación de la comunidad.	Aunque el impacto económico fue limitado por la baja asistencia, las emprendedoras obtuvieron ingresos mediante la venta de sus productos y adquirieron experiencia comercial. Se logró involucrar al municipio y a las autoridades locales, quienes brindaron apoyo económico y difusión al evento.
Promover el consumo local.	Los asistentes apoyaron los productos elaborados por las emprendedoras, especialmente en la venta de comida, postres y snack.

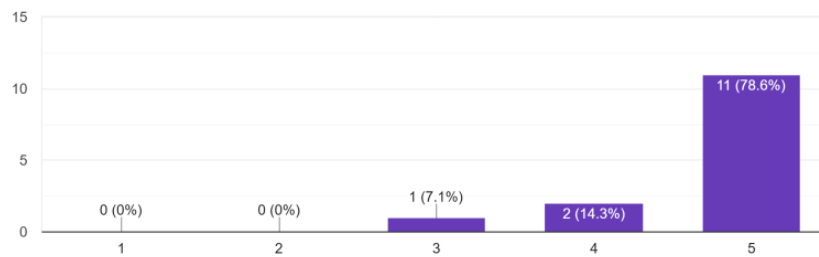
Metodología de evaluación

RECOLECCIÓN DE DATOS

Se recopilará información a través de información directa durante la feria y encuestas a estudiantes, docentes y asistentes, registros fotográficos y recopilación de los visitantes.

¿Que te pareció el proyecto de emprendedores?

14 respuestas



DIFUSIÓN DE LA INFORMACIÓN

Los resultados del proyecto se compartirán mediante presentaciones en el aula, publicación en redes sociales oficiales de la escuela, elaboración de reportes y exposición de evidencias (fotografías, vídeos y productos) para informar a la comunidad educativa.

Recolección de datos

Se recopilará información a través de observación directa durante la feria, encuestas a estudiantes, docentes y asistentes, registros fotográficos y retroalimentación de los visitantes.

Difusión de la información

Los resultados del proyecto se compartirán mediante presentaciones en el aula, publicación en redes sociales oficiales de la escuela, elaboración de reportes y exposición de evidencias (fotografías, videos y productos) para informar a la comunidad educativa.

Análisis de resultados

Se logró dar a conocer a las emprendedoras y sus productos dentro del entorno escolar, lo que permitió fortalecer la confianza y habilidades de comunicación de las participantes. Sin embargo, no se contó con la asistencia esperada de la comunidad externa, lo cual limitó el alcance del proyecto y la difusión de los emprendimientos.



Los aspectos que funcionaron mejor fueron las ventas de comida, postres y snacks, ya que tuvieron mayor aceptación entre los asistentes, lo que evidencia la importancia de considerar los gustos del público al momento de emprender. Asimismo, se observó una mejora en el trabajo en equipo, ya que las alumnas lograron organizarse, distribuir tareas y apoyarse mutuamente para cumplir con sus objetivos.

Como área de oportunidad, se propone fortalecer la difusión previa del evento, así como implementar estrategias para atraer a la comunidad, como invitaciones formales, uso de redes sociales y colaboración con autoridades locales. Esto permitirá incrementar la participación y mejorar los resultados en futuras ediciones.

A continuación, se integrarán indicadores de participación:

1. Número de emprendedoras participantes: 14
2. Número aproximado de asistentes: 50
3. Número de estudiantes involucrados en la organización: 21
4. Productos exhibidos: 30
5. Resultados económicos:
 - a. Ventas totales estimadas durante el evento: \$13,600
 - b. Apoyo económico por parte del municipio: \$14,000 (mil para cada emprendedor)
 - c. Producto de mayor demanda: Comida, snack y postres
 - d. Porcentaje de emprendedoras que lograron vender al menos un producto: 93%
6. Resultados de la encuesta de satisfacción:
 - a. 100% considero que la feria contribuyo al desarrollo económico local.
 - b. 93% califico la organización como buena o excelente.
 - c. 100% manifestó interés en asistir a futuras ediciones.
 - d. 80% conoció por primera vez a los emprendedores locales gracias al evento.

Dificultades encontradas

El horario y el clima no favorecieron el desarrollo del evento, ya que limitaron la asistencia tanto de la comunidad como de algunos participantes. Las condiciones

climáticas generaron incomodidad y redujeron el tiempo de permanencia de los asistentes, mientras que el horario seleccionado no resultó accesible para un mayor número de personas.

Estas dificultades influyeron directamente en la baja afluencia y en el alcance de los objetivos planteados.

Como área de mejora, se sugiere considerar horarios más convenientes y prever alternativas ante cambios climáticos, como espacios techados o fechas flexibles, para asegurar una mayor participación en futuras actividades.

Conclusiones y áreas de mejora

El proyecto “Feria de emprendedores” permitió que las estudiantes desarrollaran habilidades importantes como el trabajo en equipo, la organización, la creatividad y la comunicación, logrando dar a conocer sus productos dentro de la comunidad escolar. Se destacó la buena aceptación en la venta de postres y snacks, lo que evidencia la capacidad de las alumnas para identificar intereses del público y generar propuestas atractivas.

No obstante, la baja asistencia de la comunidad externa, influida por el horario y las condiciones climáticas, limitó el impacto del proyecto y el alcance de sus objetivos. Esto pone de manifiesto la importancia de una planeación más estratégica en cuanto a la difusión y logística del evento.

Como áreas de mejora, se propone fortalecer la promoción previa mediante redes sociales, invitaciones formales y vinculación con la comunidad, así como seleccionar horarios más accesibles. También se recomienda prever espacios adecuados ante condiciones climáticas adversas y diversificar la oferta de productos para ampliar el interés del público.

En conclusión, la experiencia fue positiva y significativa para el aprendizaje de las estudiantes, pero requiere ajustes en su organización y difusión para lograr una mayor participación e impacto en futuras ediciones.



Aprendizaje comunitario y fortalecimiento de competencias, mediante la elaboración artesanal de queso fresco, en estudiantes del Telebachillerato Comunitario No. 4

Estudiantes:

- Ana Tila De la Cruz Alcudia
- Jesús Antonio Díaz de la Cruz

Docente:

- Roberto Guadalupe Benítez González

Introducción

La educación comunitaria representa una oportunidad para fortalecer los conocimientos académicos mediante actividades prácticas vinculadas con el contexto social, cultural y productivo de la comunidad. En el Telebachillerato Comunitario No. 4, ubicado en Ranchería La Vuelta, Ejido La Jagua, municipio de Centro, Tabasco, se desarrolló un proyecto enfocado en la elaboración artesanal de queso fresco como parte de las actividades de aprendizaje comunitario realizadas por estudiantes del plantel.

El proyecto tuvo como finalidad fortalecer competencias prácticas y humanas mediante la recuperación y valoración de los conocimientos tradicionales relacionados con la producción artesanal de alimentos. Asimismo, se buscó promover el aprendizaje contextualizado, permitiendo que los estudiantes reconocieran la importancia de las actividades productivas locales como parte de la identidad cultural y económica de su comunidad.

Antes del desarrollo de la actividad, gran parte de estos conocimientos permanecían principalmente dentro del entorno familiar y cotidiano de los estudiantes, sin ser identificados como aprendizajes con valor académico y formativo. A partir de la implementación del proyecto, los participantes lograron reconocer la relevancia de los saberes comunitarios como parte fundamental de su formación integral.



Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

Tipo de proyecto

El presente proyecto se desarrolló bajo un enfoque práctico-comunitario centrado en el aprendizaje experiencial y en la recuperación de saberes tradicionales relacionados con la elaboración artesanal de productos alimenticios de la región.

La actividad estuvo orientada al fortalecimiento de competencias prácticas, sociales y humanas mediante la observación directa, la participación activa y el intercambio de conocimientos entre los participantes.

Participantes

En el proyecto participaron los estudiantes Ana Tila De la Cruz Alcudia y Jesús Antonio Díaz de la Cruz, así como el docente responsable de la actividad. Cada participante colaboró de acuerdo con sus conocimientos y experiencias previas relacionadas con la producción de leche y la elaboración artesanal de queso fresco.

Lugar de realización

La actividad se realizó en el contexto del Telebachillerato Comunitario No. 4, ubicado en Ranchería La Vuelta, Ejido La Jagua, municipio de Centro, Tabasco, tomando como referencia las prácticas productivas tradicionales desarrolladas en la comunidad.

Materiales utilizados

Para el desarrollo de la actividad se utilizaron materiales e insumos básicos para la elaboración de queso fresco, entre ellos:

- Leche recién ordeñada.
- Recipientes para almacenamiento.
- Utensilios de cocina.
- Cuajo y materiales de preparación.
- Moldes y recipientes para el proceso de elaboración.

Asimismo, se empleó un dispositivo móvil para el registro audiovisual de las actividades realizadas.

Procedimiento

En una primera etapa, el estudiante Jesús Antonio Díaz de la Cruz realizó el proceso de ordeña de la vaca, explicando las condiciones necesarias para la obtención de la leche y las medidas básicas de higiene utilizadas durante esta actividad.

Posteriormente, la estudiante Ana Tila De la Cruz Alcudia desarrolló el proceso artesanal de elaboración del queso fresco, describiendo cada una de las etapas necesarias para transformar la leche en el producto final. Durante esta fase se explicó el proceso de preparación, cuajado, separación del suero y moldeado del queso.

A lo largo de toda la actividad se promovió la participación activa, la observación directa y el aprendizaje colaborativo, permitiendo que los conocimientos tradicionales fueran compartidos y reconocidos como parte importante de la formación comunitaria de los estudiantes.

Registro de evidencias

Como evidencia del proyecto se realizó un registro audiovisual mediante video y capturas fotográficas del proceso de elaboración del queso fresco, incluyendo las distintas etapas de la actividad y el producto final obtenido.





Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria

Como resultado del proyecto, los estudiantes lograron participar activamente en el proceso artesanal de elaboración de queso fresco, fortaleciendo sus conocimientos sobre las actividades productivas presentes en su comunidad.

Uno de los principales resultados fue el aprendizaje práctico relacionado con la ordeña de la vaca y el procesamiento de la leche para la elaboración del queso. Los participantes comprendieron la importancia de mantener condiciones adecuadas de higiene, organización y cuidado durante cada etapa del proceso.

Antes de la implementación del proyecto, las actividades relacionadas con la elaboración artesanal del queso eran percibidas principalmente como prácticas cotidianas y familiares. Sin embargo, después del desarrollo de la actividad, los estudiantes lograron identificar estos conocimientos como parte de un aprendizaje significativo que contribuye al fortalecimiento de competencias prácticas y humanas.

Asimismo, el proyecto permitió reconocer el valor de los conocimientos tradicionales transmitidos dentro de las familias y comunidades rurales, resaltando la importancia de preservar estas prácticas como parte del patrimonio cultural y productivo de la región.

En cuanto al impacto comunitario, la actividad favoreció el interés de los estudiantes por las actividades productivas locales y fortaleció el vínculo entre el aprendizaje escolar y la vida cotidiana de la comunidad. Además, se promovió el trabajo colaborativo, la participación activa y el intercambio de conocimientos entre los participantes.

Conclusiones

La elaboración artesanal de queso fresco como proyecto comunitario representó una experiencia significativa para los estudiantes del Telebachillerato Comunitario No. 4, ya que permitió integrar conocimientos prácticos con el aprendizaje académico dentro de un contexto real y cercano a su entorno social.

A través de esta actividad, los estudiantes fortalecieron competencias relacionadas con la producción artesanal de alimentos, el trabajo en equipo, la participación comunitaria y la valoración de los saberes tradicionales de su comunidad. Asimismo, se generó un espacio de aprendizaje participativo donde los alumnos pudieron compartir conocimientos y experiencias propias de su contexto cultural.



Se concluye que este tipo de proyectos contribuyen al fortalecimiento de la identidad comunitaria y permiten que los estudiantes reconozcan la importancia de las actividades productivas locales como parte fundamental del desarrollo social, económico y humano de la comunidad.

Como sugerencia de mejora, se propone continuar desarrollando proyectos similares que involucren otros procesos productivos de la región, así como integrar actividades relacionadas con comercialización, emprendimiento y conservación de productos artesanales, con la finalidad de ampliar las oportunidades de aprendizaje y desarrollo comunitario.



Título del artículo

“Mermelada de Guayaba Tropical”. Formación laboral basada en competencias y enfoque humanista para el desarrollo comunitario en la ranchería Víctor Fernández Manero segunda sección, Jalapa, Tabasco.

Estudiantado:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1.- Cornelio Pérez Andy | 4.- López Arismendi Cristian |
| 2.- De la Cruz Valencia Luis Ángel | 5.- Pérez de la Cruz Daniel |
| 3.- Hidalgo Valencia Luis Fernando | 6.- Pérez Martínez Eliseo |

Cuerpo docente participante:

M.p.p.d. De la Cruz García Erasmo
M.s.p.e. Pedrero Cornelio Liliana
M.p.p.d Valencia Hernández Laura

Introducción

En muchas comunidades rurales de México, como la Ranchería Víctor Fernández Manero Segunda Sección en Jalapa, Tabasco, el cultivo de guayaba es común. Sin embargo, gran parte de la fruta se desperdicia por la falta de opciones para su conservación y venta. En este contexto, hacer mermelada de guayaba se presenta como una alternativa viable para aprovechar este recurso y añadir valor. Además, promueve la educación alimentaria, el trabajo en equipo y el uso responsable de los recursos, lo que contribuye al desarrollo social y económico de la comunidad.



Objetivo general

Producir y comercializar mermelada de guayaba como estrategia de desarrollo económico, social y cultural en la comunidad de Víctor Fernández Manero 2da. Sección, en Jalapa, Tabasco.

Objetivos específicos

1. Diseñar y estandarizar un proceso de producción de mermelada con calidad e higiene.
2. Desarrollar una estrategia de empaque y presentación atractiva para su venta en el mercado.

Antecedentes

Las mermeladas son una mezcla de fruta y azúcar que se presentan en forma semisólida. La mezcla se hace en caliente con adición de pectina y, en algunos casos, se agrega ácido para ajustar el pH. La guayaba contiene suficiente pectina natural, por lo que no requiere agregados adicionales.

Diversos estudios han señalado la importancia del aprovechamiento agroindustrial de frutas tropicales. Está más que comprobado que aprovechar las frutas tropicales a nivel industrial es una gran oportunidad. De hecho, expertos como Cabrera (2011) y los informes de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2020) coinciden en algo clave: necesitamos impulsar proyectos productivos que realmente apoyen a nuestras comunidades rurales.

Metodología

El trabajo se estructuró a través de un protocolo para proyectos productivos, utilizando un enfoque descriptivo y estadístico que dividimos en cinco fases:

Fase I: Diagnóstico comunitario. Nos acercamos a las familias productoras para platicar con ellas y entender cómo trabajan con la guayaba. Ahí nos dimos cuenta de una realidad preocupante: se está desperdiciando muchísima fruta.

Fase II: Diseño del proceso productivo. Creamos un manual detallado para estandarizar el trabajo: todo comienza seleccionando y lavando cuidadosamente la guayaba para garantizar la mejor calidad. Después, cocemos la fruta para extraer la pulpa y la mezclamos con azúcar, cocinándola a fuego lento hasta lograr la consistencia perfecta. Por último, envasamos la mezcla en frascos esterilizados, etiquetamos y almacenamos todo con el cuidado necesario para que el producto se conserve en óptimas condiciones.

Fase III: Producción piloto



Preparamos tres lotes de prueba para ajustar los detalles y encontrar el punto exacto de sabor, textura y presentación que buscábamos.

Fase IV: Inserción comunitaria



Presentamos el producto en reuniones y degustaciones para recibir retroalimentación directa. Gracias a los comentarios de los vecinos, pudimos ajustar detalles importantes sobre el sabor, el punto de azúcar y el diseño de la etiqueta.

Fase V: Evaluación de impacto. Se analizaron resultados económicos y sociales mediante registros de ventas y entrevistas.

Resultados en la comunidad estudiantil.

A través de este proyecto, los y las estudiantes desarrollaron habilidades clave en el procesamiento de alimentos. Al participar en todas las etapas, comprendieron la importancia de seguir normas de higiene y procedimientos estandarizados. Fue muy gratificante ver cómo aplicaron lo aprendido en el aula para resolver retos reales, mientras fortalecen su capacidad de trabajar en equipo, delegar tareas y tomar decisiones de forma colaborativa.

Asimismo, lograron aplicar de forma concreta los conocimientos adquiridos en el aula, con ello, comprendieron que los contenidos teóricos utilizados en clase no son conceptos aislados, sino herramientas fundamentales para resolver situaciones reales dentro de su contexto comunitario.



Resultados en la comunidad.

Antes de la implementación del proyecto “Mermelada de Guayaba Tropical”, en la comunidad se observaba un desperdicio significativo de guayaba durante la temporada, ya que, gran parte de esta fruta no era consumida ni comercializada.

Después de la puesta en marcha del proyecto, se registraron cambios positivos y tangibles en la comunidad. El desperdicio de guayaba se redujo notoriamente, gracias a su transformación en mermelada, lo que permitió aprovechar mejor su producción.

Logramos transformar un problema común, como el desperdicio de guayaba, en una oportunidad real para todos. Al involucrar a las familias en el proceso, no solo reducimos las pérdidas de fruta, sino que impulsamos una pequeña fuente de ingresos y, sobre todo, fortalecimos esos lazos de confianza y colaboración entre la escuela y nuestra gente.

Conclusiones

Al final, el proyecto Mermelada de Guayaba Tropical nos demostró que es posible enseñar un oficio técnico sin perder de vista lo humano. No se trató solo de aprender a procesar alimentos, sino de cultivar valores como la solidaridad, la responsabilidad y el compromiso con los nuestros. Para los estudiantes, fue la prueba de que lo que aprenden en clase realmente puede transformar su entorno. Al final, ganamos todos: mejoramos la economía local, cuidamos nuestros recursos y, sobre todo, construimos un puente mucho más fuerte entre la escuela y la comunidad.



Sugerencias de mejora

Con la finalidad de que nuestro proyecto: “Mermelada de Guayaba Tropical” siga creciendo, queremos darle un giro fresco, pensamos en crear nuevas versiones, como una con un toque de chile o una opción baja en azúcar, para que todos encuentren su favorita. Además, queremos que más gente nos conozca, así que nos enfocaremos en usar redes sociales para presumir nuestro proceso artesanal y el corazón que le ponemos. Por último, nuestro gran paso será aliarnos con los comercios de Jalapa para que nuestra mermelada sea un producto que se encuentre fácilmente en las tiendas de toda la región.



TELEBACHILLERATO COMUNITARIO # 34

RANCHERIA AGUILES SERDAN, PARAÍSO TABASCO.

PROYECTO DE 6TO SEMESTRE

PROTECTOR SOLAR CASERO "COCONUT"

INTEGRANTES:

BARBARA AVALOS LIGONIO

MARIA GUADALUPE CUPIL GUZMAN

WILLIAMS ENRIQUE CUPIL ALEJANDRO

SANDRA PAOLA DE LA CRUZ CUPIL

VIANNEY GOMEZ HERNANDEZ

MARIANA GOMEZ RODRIGUEZ

ERIK MANUEL JUNCO MENDEZ

El cuidado de la piel frente a la exposición solar es un tema de gran importancia en la actualidad, debido a los efectos que la radiación ultravioleta (UV) puede causar en el organismo. La exposición prolongada al sol sin la protección adecuada puede provocar quemaduras, manchas, envejecimiento prematuro e incluso enfermedades graves en la piel. El aceite de coco se presenta como una alternativa prometedora dentro de la elaboración de productos cosméticos naturales, incluyendo el protector solar. Este aceite vegetal, extraído de la pulpa del coco, ha sido utilizado desde hace siglos en distintas culturas por sus múltiples beneficios para la piel y el cabello. Es reconocido por su alto contenido de ácidos grasos



como el ácido láurico, así como por su aporte de antioxidantes y vitamina E, componentes que ayudan a hidratar, suavizar y nutrir la piel. Además, posee propiedades antimicrobianas y antiinflamatorias que pueden contribuir al cuidado cutáneo.

A pesar de la amplia oferta de protectores solares comerciales, muchos de estos contienen compuestos químicos que pueden generar reacciones alérgicas en algunas personas o impactos negativos en el medio ambiente. Además, en ciertas comunidades el acceso a productos dermatológicos especializados puede ser limitado por su costo elevado. Ante esta situación, surge la necesidad de explorar alternativas naturales, accesibles y sostenibles para la protección de la piel. En este contexto, el aceite de coco se presenta como una posible materia prima para la elaboración de un protector solar de origen natural. Este producto vegetal es ampliamente conocido por sus propiedades hidratantes, antioxidantes y antimicrobianas, además de contener vitamina E y ácidos grasos que favorecen la regeneración y nutrición de la piel. Tradicionalmente, el aceite de coco ha sido utilizado en diversas culturas como un recurso para el cuidado corporal, lo que respalda su potencial aplicación dentro del ámbito cosmético.



Este proyecto consiste en desarrollar un protector solar cuya materia prima principal sea el aceite de coco, integrándose como base hidratante dentro de una fórmula que pueda incluir otros ingredientes naturales que refuercen la protección contra los rayos solares. El objetivo es diseñar un producto que combine propiedades nutritivas y protectoras, que sea menos agresivo para la piel y que pueda elaborarse con recursos relativamente accesibles. Asimismo, se



busca evaluar la viabilidad de esta alternativa mediante el análisis de sus características físicas, estabilidad, textura, absorción y nivel estimado de protección solar.

Objetivo General

Desarrollar un protector solar utilizando el aceite de coco como materia prima principal, con el fin de evaluar sus propiedades hidratantes, protectoras y su viabilidad como alternativa natural para el cuidado de la piel frente a la radiación solar.

Objetivos Específicos

1. Diseñar una formulación experimental de protector solar empleando el aceite de coco como base principal.
2. Investigar los efectos de la radiación ultravioleta (UVA y UVB) en la piel y la importancia del uso de protector solar.
3. Analizar las propiedades físicas y químicas del aceite de coco, destacando sus beneficios para la salud cutánea.
4. Fomentar la conciencia sobre la importancia del cuidado preventivo de la piel mediante alternativas más accesibles y naturales.

La **metodología es mixta** una parte cualitativa donde se describe todo el proceso y otra parte es cuantitativa donde se perciben los resultados.

Dentro de **los resultados** se observó que el proceso de elaboración del protector es sencillo, práctico y reproducible, permitiendo que pueda desarrollarse en un entorno natural, ya que en la comunidad hay mucho coco y no hay necesidad de equipo especializado. Además, se anticipa que el costo de producción sea relativamente bajo en comparación con protectores solares comerciales, lo que podría convertirlo en una alternativa accesible





en contextos donde estos productos no estén disponibles fácilmente. El uso del aceite de coco como base en la formulación permitió obtener un producto con buena consistencia, fácil aplicación y adecuada absorción, lo que lo convierte en un componente funcional dentro de la preparación de cremas y productos cosméticos. Además, al combinarlo con otros ingredientes como la cera de abeja y el óxido de zinc, fue posible obtener un producto con mejores características.

Finalmente, se demostró que el aceite de coco puede funcionar eficazmente como base dentro de una formulación cosmética natural, aportando beneficios hidratantes y antioxidantes. Sin embargo, también se reconoce como resultado esperado la identificación de sus limitaciones en cuanto al nivel de protección solar, concluyendo que este producto debe considerarse como una alternativa complementaria y no como sustituto de protectores solares certificados dermatológicamente. De esta manera, el proyecto permitió valorar tanto sus ventajas como sus restricciones, fomentando una visión crítica y científica sobre el uso de materias primas naturales en productos de cuidado personal.

Este proyecto no solo permitió comprender las propiedades químicas y físicas del aceite de coco, sino también fomentar el pensamiento crítico al evaluar sus ventajas y limitaciones dentro de una formulación cosmética. Asimismo, promovió la investigación, la experimentación responsable y el aprovechamiento consciente de recursos naturales. En conclusión, el protector solar elaborado a base de aceite de coco puede considerarse una alternativa complementaria que aporta hidratación y cuidado básico a la piel, pero debe utilizarse con responsabilidad, reconociendo que no sustituye completamente a los productos especializados para exposiciones prolongadas al sol. De esta manera, el trabajo realizado contribuye al desarrollo de propuestas más sustentables y a la formación de una cultura de prevención y cuidado de la salud cutánea.



CocoNut
PROTECTOR SOLAR
100% CASERO, 100% NATURAL

TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

INGREDIENTES NATURALES

¿CÓMO LO HACEMOS?

1. Seleccionamos ingredientes naturales y de calidad.
2. Preparamos cada ingrediente con cuidado.
3. Mezclamos y formulamos desde cero.
4. Envasamos y cuidamos cada detalle.

¡Así nace nuestro protector solar 100% casero! 🌿

HECHO DESDE CERO

NATURAL • ARTESANAL • CON AMOR
¡PORQUE TU PIEL MERECE LO MEJOR!

TELEBACHILLERATO COMUNITARIO

- ✓ 100% CASERO
- ✓ INGREDIENTES NATURALES
- ✓ HECHO DESDE CERO
- ✓ CUIDA TU PIEL Y EL PLANETA

Hecho por nosotros, para ti.

TELEBACHILLERATO COMUNITARIO 001, EJIDO LOS CAVAZOS REYNOSA TAMAULIPAS

KÉFIR: UNA BEBIDA NATURAL QUE AYUDA A MEJORAR EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

Estudiantes: Kevin Santiago Alvarado Rodríguez, Pricila De la Cruz Reyes, Neomi
Rangel Rodríguez

Docentes: José Javier Maldonado Cardona, Oscar Velázquez Olmedo,
Wendy Aracely Bustos Palomo

RESUMEN: El presente artículo hace un acercamiento a los malos hábitos alimenticios de los alumnos del Telebachillerato Comunitario 001, por el frecuente consumo de alimentos ultra procesados debido al exceso de azúcares y el poco consumo de alimentos naturales y nutritivos. Lo que trae consigo la aparición de malestares físicos, problemas digestivos y dificultades de concentración, factores que inciden de manera indirecta en el rendimiento académico de los estudiantes, ya que la mala alimentación crea un entorno biológico de estrés, fatiga e inflamación que hace que el cerebro no tenga la energía ni los químicos necesarios para procesar información compleja de manera óptima. Así mismo se propone al Kéfir como una alternativa natural y económica de fácil elaboración que ayuda a la salud digestiva y que promueve el autocuidado y el consumo de probióticos, analizando los resultados obtenidos después de una ingesta diaria de 250 ml de Kéfir de leche en un lapso de 6 semanas, destacando la importancia del consumo de probióticos.

ABSTRACT: This article examines the poor eating habits of students at Community Telebachillerato 001, specifically their frequent consumption of ultra-processed foods due to excessive sugar content and insufficient intake of natural and nutritious foods. This leads to physical discomfort, digestive problems,



and difficulty concentrating, factors that indirectly affect students' academic performance. Poor nutrition creates a biological environment of stress, fatigue, and inflammation, depriving the brain of the energy and chemicals necessary to optimally process complex information. Kefir is proposed as a natural, economical, and easy-to-prepare alternative that supports digestive health and promotes self-care and probiotic consumption. The results obtained after a daily intake of 250 ml of milk kefir over a period of six weeks are analyzed, highlighting the importance of probiotic consumption.

Palabras clave: bebida natural, mejora del sistema inmunológico.

INTRODUCCIÓN

El Telebachillerato Comunitario 001 se encuentra en el Ejido Los Cavazos, en la periferia de la ciudad de Reynosa, Tamaulipas. Dentro de la Comunidad se encuentra el parque industrial “Makilpark”, cuya importancia radica en la principal fuente de empleo para los habitantes del ejido, aquí se alberga uno de los atractivos turísticos del Municipio, el parque ecológico “La Playita”, mismo que le da identidad a su población. Predomina principalmente el catolicismo, dentro de sus tradiciones encontramos danzas y peregrinaciones. El plantel se nutre de las Telesecundarias que se encuentran cerca, cuenta actualmente con una matrícula de 61 alumnos cuyas edades se encuentran entre los 15 y 18 años.

En la actualidad, una parte importante de la población del plantel presenta alteraciones en la salud digestiva, tales como estreñimiento, inflamación abdominal y malestar estomacal, así como problemas de concentración, entre otros, los cuales se asocian a los hábitos alimenticios poco saludables. En base a un diagnóstico de necesidades y problemáticas detectadas en encuestas aplicadas dentro del plantel se identificó que el estilo de vida y hábitos alimenticios de sus estudiantes hace relevante la necesidad de implementar estrategias educativas orientadas a la promoción de la salud, ya que se observa un consumo frecuente de alimentos ultra procesados y bebidas azucaradas, como refrescos, frituras y botanas industrializadas, los cuales suelen desplazar el consumo de alimentos naturales y nutritivos.



Ante esta situación, resulta importante explorar alternativas naturales, económicas y de fácil elaboración que favorezcan la salud digestiva y promuevan el autocuidado.

El kéfir es una bebida fermentada obtenida a partir de la acción simbiótica de bacterias ácido-lácticas y levaduras presentes en los llamados “granos de kéfir”, los cuales fermentan la lactosa de la leche y producen compuestos bioactivos como ácidos orgánicos, etanol y dióxido de carbono. Esta combinación microbiana le confiere características probióticas y potenciales beneficios para la salud, especialmente a nivel digestivo e inmunológico (Leite et al., 2013). El kéfir es un alimento natural y seguro, la ciencia lo reconoce como un alimento saludable y libre de riesgos, al ser un producto fermentado, está lleno de microorganismos buenos que protegen nuestro sistema digestivo, ayudando a combatir las bacterias de nuestro estómago. Según Prado et al. (2015) el kéfir de leche es considerado un alimento promotor de la salud debido a su compleja composición microbiológica.

DESARROLLO

El proyecto se desarrolló mediante una metodología de tipo mixta, la cual tiene como objetivo la descripción de la realización de un producto y sus beneficios, partiendo de la experiencia de quienes los elaboraron y quienes lo consumieron con la intención de descubrir y describir sus beneficios posibles. Se llevó a cabo una encuesta diagnóstica titulada “Hábitos Alimenticios y Bienestar”, utilizando la escala de Likert. Esta encuesta fue aplicada a un grupo de 53 alumnos, compuesta por 8 ítems. En donde el 5 representa “totalmente de acuerdo” y 1 “totalmente en desacuerdo”, con el fin de identificar hábitos alimenticios, consumo de bebidas azucaradas y presencia de molestias digestivas frecuentes, como estreñimiento, inflamación abdominal o malestar estomacal, entre otros. Siguiendo la hoja de ruta de desarrollo del proyecto, los alumnos participaron en sesiones informativas sobre nutrición, microbiota intestinal y beneficios del kéfir de leche.



Posteriormente, se impartió un taller teórico-práctico en el que se explicó el procedimiento adecuado para la elaboración casera del kéfir, haciendo énfasis en las medidas de higiene y seguridad, para la realización del kéfir se lavaron y esterilizaron los frascos y utensilios con agua caliente y jabón, donde se colocaron de 1 a 2 cucharadas de granos de kéfir en un frasco de vidrio esterilizado, posteriormente añadieron 500 ml de leche entera pasteurizada, el frasco se cubrió con una tela sujeta con una liga para permitir la salida de gases, se dejó fermentar a temperatura ambiente (20–25 °C) durante 48 horas. Una vez finalizada la fermentación, se coló el kéfir para separar los granos de la bebida. El kéfir obtenido se almacenó en refrigeración y los nódulos se reutilizaron para nuevas preparaciones. Cada estudiante consumió 250 ml de kéfir de leche diariamente durante un periodo de seis semanas. Durante este tiempo, los alumnos registraron en una bitácora observaciones relacionadas con su digestión, bienestar general y posibles cambios en su alimentación. Al término del periodo de consumo, se aplicó una encuesta final con el propósito de identificar cambios en los hábitos alimenticios y en la percepción del autocuidado, comparando los resultados con los datos obtenidos en el diagnóstico inicial.

Se utilizó un instrumento de medición como lo es la escala Likert para evaluar percepciones del alumnado en cuanto al impacto del proyecto de Desarrollo Comunitario, mismo que fue aplicado a una muestra de 19 estudiantes, el cual corresponde al grupo que trabajo directamente con el proyecto, el instrumento consta de 13 ítems, en el cual 5 puntos corresponden a “totalmente de acuerdo” y 1 punto a “totalmente en desacuerdo”.

La confiabilidad de consistencia interna arrojó un coeficiente alfa de Cronbach de $\alpha = .827$ indicando buena confiabilidad, lo que permite medir la innovación de un producto aplicado en desarrollo comunitario. Se muestra la tabla en la Figura 1, originada en el programa IBM SPSS Statistics.



Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.827	.813	13

Figura 1

Resultados

El análisis de las respuestas registradas muestra una tendencia hacia un alto grado de satisfacción, ya que la mayoría de los ítems presentan una media mayor a 4 lo que indica una tendencia positiva hacia el acuerdo, donde se reportan altos niveles de acuerdo en el ítem 3, el cual menciona que el producto responde a las necesidades, así como el ítem 11 que hace referencia a problemas reales de la comunidad estudiantil, como se muestra en la Figura 2.

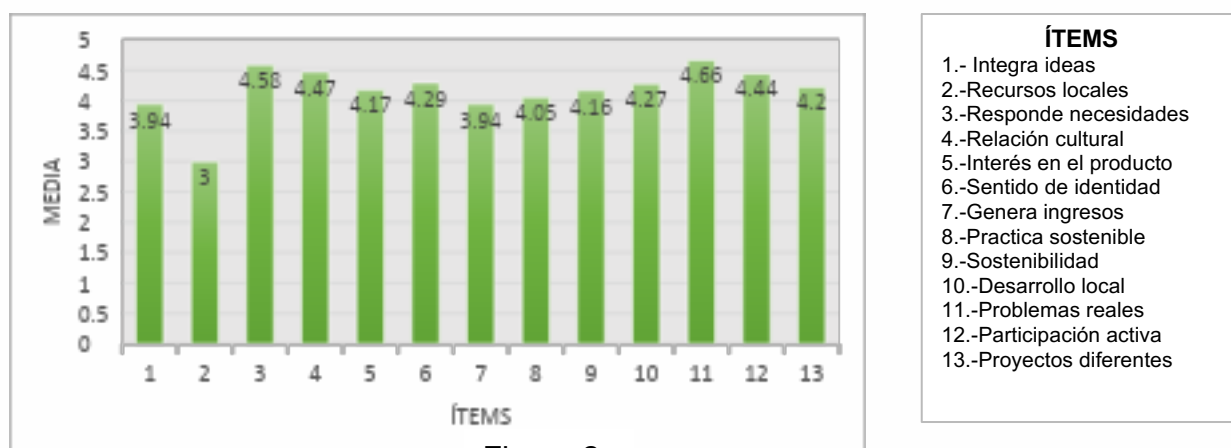


Figura 2

BIBLIOGRAFÍA

Leite, A. M. O., Miguel, M. A. L., Peixoto, R. S., Rosado, A. S., Silva, J. T., & Paschoalin, V. M. F. (2013). *Microbiological, technological and therapeutic properties of kefir: A natural probiotic beverage*. Brazilian Journal of Microbiology, 44(2), 341–349

Rodríguez, M. J. Rodríguez, M. J. (s.f.). *Propiedades biológicas del kéfir*. Universidad de Córdoba.



Rossi, M. Rossi, M. (s.f.). La importancia de los fermentados en la salud intestinal. The Gut Health Doctor / ZOE.

Ferrari, A., Vinderola, G., & Weill, R. (2020). Alimentos fermentados: Microbiología, nutrición, salud y cultura (1ª ed.). Instituto Danone del Cono Sur. Danone Institute

Garrote, G. L. (2019). Kéfir y los alimentos fermentados artesanales. En A. Ferrari, G. Vinderola, & R. Weill (Eds.), Alimentos fermentados: Microbiología, nutrición, salud y cultura. Instituto Danone. CONICET

Pike, C. (2018). Fermentados: Guía para principiantes para elaborar su propio yogur, chucrut, kéfir, kimchi, masa madre y más (Vol. 1). Ediciones Omega.

Prado, M. R., et al. (2015). *Milk kefir: Composition, microbial cultures, biological activities, and health-promoting effects*. Food Research International, 74, 252-261.



Proyecto de elaboración y comercialización de dulces artesanales “Miel y Dulce” como estrategia de desarrollo económico y social

Telebachillerato comunitario 008 Palmillas, Tamaulipas

Alumnos: Evelyn Alanis, Zyanya Quintero y Carlinher Castillo

Docente: Cruz Salazar Yessenia

Resumen

El presente artículo aborda el proyecto de desarrollo comunitario “Palmillas; miel y dulce”, realizado en el Telebachillerato comunitario 008 del municipio de Palmillas, Tamaulipas. Este proyecto surgió de la idea de 14 estudiantes, que actualmente cursan el sexto semestre, con la asesoría de la docente Yaneth Requena Pesina durante el tercer semestre. El propósito es desarrollar una estrategia de emprendimiento en la comunidad, rescatando y preservando técnicas tradicionales mediante dulces artesanales. El proyecto se desarrolló mediante la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos con la participación de la mitad del grupo, docentes y familias. Para evaluar su alcance, se aplicó un cuestionario de 12 preguntas sobre aprendizaje comunitario e identidad cultural.

Abstract

This article addresses the community development project “Palmillas; miel y dulce”, carried out at the Telebachillerato Comunitario 008 in the municipality of Palmillas, Tamaulipas. This project arose from the idea of 14 students who are currently in their sixth semester, with the guidance of teacher Yaneth Requena Pesina during their third semester. The purpose was to develop an entrepreneurship strategy within the community by rescuing and preserving traditional techniques through handmade sweets. The project was implemented using the Project-Based Learning methodology, with the participation of half of the group, teachers, and families. To evaluate its



impact, a 12-question questionnaire on community learning and cultural identity was administered.

Introducción

Palmillas es una comunidad con una población pequeña de aproximadamente 1917 habitantes, con casi igualdad en hombres y mujeres. Es un municipio muy arraigado a su cultura, tradiciones y creencias. La economía de la región se basa en actividades agrícolas de subsistencia, el uso de tierras ejidales y producción de cultivos. Lo que limita las oportunidades de empleo y propicia la migración de los habitantes en busca de oportunidades laborales.

Debido a la limitada oferta de empleo formal en el municipio, se ha buscado una alternativa productiva para los alumnos del Telebachillerato Comunitario 008; la producción y venta de dulces artesanales. Con el proyecto “Palmillas; miel y dulce” se busca preservar una práctica culinaria tradicional, los dulces de frutas locales como el chilacayote y la calabaza y a la vez generar ingresos propios desde la misma comunidad. Los objetivos del proyecto eran: elaborar y comercializar dulces artesanales de chilacayote, calabaza, leche, coco y piloncillo con cacahuete y ajonjolí, para preservar la gastronomía local y dar a conocerlos a las nuevas generaciones. Crear autoempleo y generar ingresos para los estudiantes de quinto semestre del Telebachillerato Comunitario 008. Fomentar el desarrollo económico y social del municipio de Palmillas. Fortalecer el espíritu emprendedor de los estudiantes. Como se aprecia en la imagen de la figura 1.

Figura 1.



Venta y demostración gastronómica del producto

Metodología

El diseño del proyecto se desarrolló desde un enfoque cualitativo y cuantitativo de carácter descriptivo, bajo la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) por medio de la investigación-acción, tomando como unidad de análisis el municipio de Palmillas.

La población participante estuvo conformada por 14 alumnos que cursaban quinto semestre al momento del desarrollo del proyecto, con la asesoría de la Lic. Yessenia Cruz Salazar y la colaboración de madres de familia, así como la asesoría de personas de la comunidad y la capacitación de una persona externa.

El instrumento aplicado fue el “Cuestionario sobre aprendizaje comunitario e identidad cultural” compuesto por 12 reactivos distribuidos en cuatro dimensiones: identidad y valoración cultural, aprendizaje significativo, trabajo colaborativo y responsabilidad e impacto comunitario y agencia social. El cual, fue respondido mediante una escala de Likert de cinco puntos, donde 1 corresponde a “totalmente en desacuerdo”, 2 “en desacuerdo”, 3 “ni de acuerdo ni en desacuerdo”, 4 “de acuerdo” y 5 “totalmente de acuerdo”.

Resultados

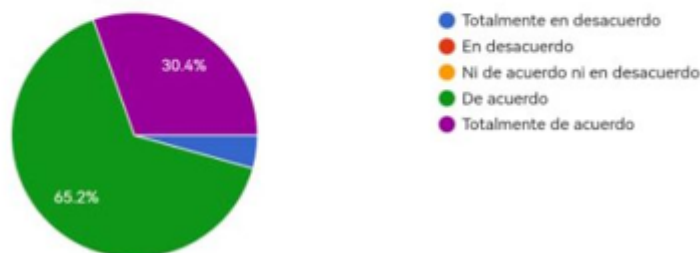
El análisis de las respuestas registradas muestra una tendencia significativa hacia todas las dimensiones, pero predominante en las dimensiones de: identidad y valoración cultural y trabajo colaborativo y responsabilidad, donde se reportaron mayores respuestas positivas. Como se observa en la gráfica del primer reactivo el 65.2% de los estudiantes aprendió a valorar más las tradiciones de su comunidad. Como se aprecia en la gráfica circular de la Figura 2.



Figura 2.

Aprendí a valorar más las tradiciones de mi comunidad.

23 respuestas



Lo anterior, muestra los resultados de la implementación del proyecto en los integrantes del grupo participante y alienta a la docente a seguir esforzándose para llevar a cabo este tipo de proyectos, que benefician en primer lugar al alumnado.

Durante la etapa final del proyecto se recopilieron testimonios que muestran el alcance del proyecto desarrollado. Evelyn Alanís, actualmente en sexto semestre comentó: “este proyecto significo mucho para mí, aprendí sobre la organización, la colaboración, el respeto y sobre todo a realzar a mi municipio mediante lo tradicional.

Este testimonio muestra que la alumna no solo aprendió a poner en práctica valores, sino que también a reconocer y valorar los aspectos culturales y tradicionales de su municipio. El proyecto no solo le permitió desarrollar una actividad, sino que también reconocer que los aspectos culturales de un lugar se pueden promover mediante un proyecto productivo. Como menciona Paulo Freire (1970), los proyectos comunitarios deben partir de la realidad cultural del entorno, valorizando saberes locales como base para iniciativas productivas.

Referencias bibliográficas

Freire, P. (2005). *Pedagogía del oprimido* (30.^a ed.). Siglo XXI Editores. (Obra original publicada en 1968)

“Chorizo Feliz: Elaboración de Chorizo Artesanal en el Telebachillerato Comunitario
012 Nicolás Bravo Tamaulipas”

Estudiantes:

Jesús Emmanuel Alvarado Garza
Kassandra Campos Hernández
Marely Jazmín González Martínez
María Nahomi Pérez Martínez
Mayra Hidekel Vélez González

Docente: Mario Humberto Vela González

Introducción

El proyecto “Chorizo Feliz” se implementó como una alternativa para acercar a los estudiantes a actividades productivas de su comunidad. En Nicolás Bravo, Tamaulipas, en donde predominan actividades del campo y el comercio local, y existen pocas oportunidades laborales para los jóvenes. Por ello, es importante que la escuela no solo enseñe teoría, sino que también brinde experiencias prácticas. Como menciona Freire (2005), la educación debe relacionarse con la realidad del estudiante para generar un aprendizaje más útil.

A partir de un diagnóstico realizado con la comunidad, el estudiantado identificó que la elaboración de chorizo es una actividad tradicional en la comunidad, sin embargo, no se había organizado como un proyecto juvenil. Ante esta situación, el grupo de estudiantes, con la guía del profesor Mario Humberto Vela González, decidieron desarrollar una propuesta que les permitiera aprender y al mismo tiempo generar una opción productiva.



El objetivo es implementar el proyecto “Chorizo Feliz” para fortalecer habilidades académicas, sociales y productivas en los estudiantes, promoviendo el emprendimiento y la relación entre la escuela y la comunidad.

El proceso de investigación en la comunidad de Nicolás Bravo, reveló que su economía está basada en actividades básicas como la agricultura y el comercio local. Debido a esto, muchos jóvenes enfrentan dificultades para encontrar empleo. Esta situación puede generar desinterés en la escuela o migración. Por ello, es importante ofrecer alternativas que motiven a las juventudes a continuar estudiando.

El chorizo artesanal es un producto tradicional en la región. Sin embargo, no se había aprovechado como una oportunidad de aprendizaje dentro de la escuela. El Telebachillerato Comunitario ha impulsado actividades donde el alumnado participe activamente. En este contexto, surge el proyecto “Chorizo Feliz”, con la participación destacada de: Mayra Hidekel Vélez González, María Naomi Pérez Martínez, Kassandra Campos Hernández, Jesús Emmanuel Alvarado Garza, Marely Jazmín González Martínez, quienes promovieron la organización del equipo.

Metodología

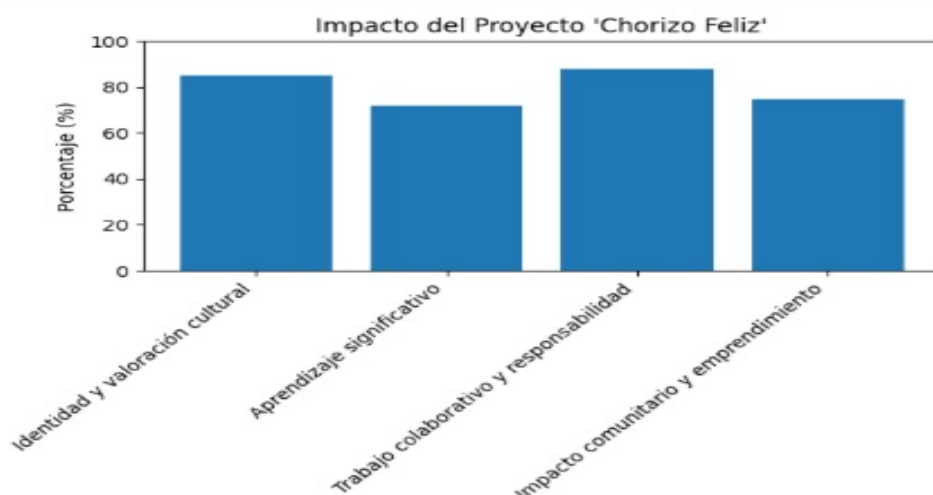
El proyecto se llevó a cabo mediante la participación-acción estudiantil, quienes tomaron decisiones en cada etapa. Primero, se investigó si la elaboración de chorizo podía convertirse en una actividad productiva. Después, organizaron el trabajo, repartieron tareas y definieron el nombre del producto. Durante estas etapas, los estudiantes aplicaron conocimientos básicos de matemáticas para calcular costos y cantidades, así como ideas de ciencias para mejorar la conservación del producto. En la fase de elaboración, el equipo trabajó de manera colaborativa, bajo la coordinación de Mario Humberto Vela González y Mayra Hidekel Vélez González, quienes supervisaron el proceso. Finalmente, el producto fue presentado a la comunidad, donde recibieron opiniones que ayudaron a mejorar su trabajo.



Resultados

Para conocer los resultados, se realizaron preguntas a los estudiantes antes y después del proyecto. Al inicio, el alumnado veía el chorizo solo como un alimento cotidiano, el cual, solo se consideraba exclusivo para consumo. Sin embargo, al finalizar, reconocieron que puede ser una oportunidad de negocio. También mencionaron que ahora entienden mejor para qué sirven los conocimientos aprendidos en clase. Esto coincide con lo señalado por Hernández Sampieri (2018), quien indica que el aprendizaje mejora cuando se aplica en situaciones reales.

El estudiantado desarrolló habilidades como trabajo en equipo, organización, responsabilidad y comunicación. Además, expresaron sentir orgullo del producto logrado. Se observa un aumento significativo en el elemento que indica su percepción en el trabajo colaborativo y responsabilidad, además del elemento que indica el aprendizaje significativo en el alumnado, sobre lo que se aprende en desarrollo comunitario. Esto indica que el proyecto logró motivarles y cumplir con su objetivo de fomentar el emprendimiento.



Conclusión

El proyecto “Chorizo Feliz” demuestra que es posible aprender de manera práctica dentro del aula. Al trabajar con una actividad propia de su comunidad, los estudiantes lograron comprender mejor los contenidos escolares. Mayra Hidekel Vélez González, María Naomi Pérez Martínez, Kassandra Campos Hernández, Jesús Emmanuel Alvarado Garza, Marely Jazmín González Martínez, desarrollaron habilidades importantes para su vida personal y laboral. Asimismo, se fortaleció la relación entre la escuela y la comunidad, lo cual es fundamental para el desarrollo local, este tipo de proyectos representa una buena opción para motivar a la juventud y prepararles para su futuro.

Evidencias fotográficas



Alumnos utilizando herramientas durante el proceso



Alumnos mezclando ingredientes de elaboración
del producto chorizo feliz

Referencias

Ausubel, D. P. (2002). Adquisición y retención del conocimiento. Paidós.

Freire, P. (2005). Pedagogía del oprimido. Siglo XXI.

Hernández Sampieri, R. (2018). Metodología de la investigación.

Proyecto comunitario de elaboración de Jabones Artesanales “Manos Limpias Comunidades Saludables” Telebachillerato Comunitario 013 ejido Higinio Tanguma, municipio de Aldama, Tamaulipas

Estudiantes: Miriam A. Acevedo Soria, Isrrael García Juárez

Docente: Griselda Solano Hernández

Resumen

El presente proyecto nace a partir del diagnóstico comunitario, la elaboración de jabones artesanales se identifica como una oportunidad viable y pertinente, ya que promueve el emprendimiento comunitario, el aprendizaje y el aprovechamiento responsable de cada recurso además de fortalecer el vínculo entre escuela y comunidad. Por ello, el presente artículo tiene como objetivo describir el proceso de elaboración de jabones artesanales como estrategia educativa y analizar sus resultados.

Abstract

This project was born from a community diagnosis, through which the production of hand craft soaps was identified as a viable and relevant opportunity. It promotes community entrepreneurship, meaningful learning, the responsible use of local resources, and the strengthening of ties between the school and the community. Therefore, the present article aims to describe the process of making hand craft soaps as an educational strategy and to analyze its results.

Introducción

El ejido Higinio Tanguma, ubicado en el municipio de Aldama, es una comunidad rural que se encuentra en una zona donde la naturaleza se percibe viva durante gran parte del año. La humedad moderada favorece la presencia de áreas verdes y una biodiversidad representativa del noreste de México, creando amaneceres frescos y



atardeceres llenos de colores cálidos. En temporadas de lluvia, el paisaje adquiere tonos intensamente verdes que brindan una vista atractiva para quienes disfrutan del contacto con la naturaleza. Visitar Higinio Tanguma permite experimentar la esencia de las comunidades rurales de Tamaulipas: un lugar donde la calma, las tradiciones y la cercanía con la naturaleza crean un espacio ideal para apreciar paisajes.

Desarrollo

El proyecto de elaboración de jabones artesanales es elaborado por el grupo de sexto semestre lo integran ocho alumnos; tres mujeres y cinco hombres, asignando a los alumnos Miriam Anahí Acevedo Soria e Isrrael García Juárez como líderes del proyecto.

surgió como una respuesta pedagógica a la necesidad de vincular el aprendizaje escolar con la realidad inmediata de los estudiantes del Telebachillerato Comunitario. Más que una actividad práctica aislada, el proyecto se desarrolló como una experiencia de aprendizaje que permitió a los estudiantes comprender que, a través de lo que aprenden en la escuela, pueden aportar ideas y acciones para mejorar su entorno.

Durante la fase inicial, se realizó un ejercicio de diagnóstico participativo en el aula, y encuestas a la comunidad en general, donde los estudiantes reflexionaron sobre problemáticas relacionadas con la higiene personal, el cuidado de la salud y las oportunidades de emprendimiento local. Este proyecto permitió ser construido desde las inquietudes y necesidades del grupo y de la misma comunidad. La elección de los jabones artesanales respondió tanto a su viabilidad económica como a su pertinencia social, considerando la accesibilidad de los materiales y la posibilidad de generar un producto útil y nuevo para la comunidad.

Metodología y materiales

Para llevar a cabo la actividad, los estudiantes se organizaron en dos equipos de trabajo integrados por cuatro alumnos cada uno. El equipo número uno estuvo coordinado por la alumna Miriam A. Acevedo Soria, mientras que el segundo equipo fue dirigido por el alumno Isrrael García Juárez. Esta organización permitió que cada integrante asumiera una responsabilidad dentro del proceso, fomentando la participación, el compromiso y el trabajo colaborativo entre todos.

Con el fin de promover la corresponsabilidad, se asignaron tareas específicas a cada equipo, el equipo número uno se encargó de la parte de la elaboración del producto, realizando la mezcla de los ingredientes, el llenado de los moldes y posteriormente el proceso de desmoldado de los jabones una vez que se encontraban sólidos. Por su parte, el equipo número dos se responsabilizó de las actividades relacionadas con la presentación del producto, tales como el empaquetado de los jabones, el recorte de los logotipos y la colocación de las etiquetas correspondientes. Cabe mencionar que en las demás elaboraciones se intercambiaron los roles.

Un elemento clave en la elaboración de jabones fue la utilización de la miel de abeja y el propóleo, seleccionados por sus beneficios naturales para la piel, especialmente por su capacidad para favorecer la cicatrización y brindar protección contra bacterias (Medifacil, s.f.; Molan, 2006; Scielo, s.f.). Por su parte, la sábila, ampliamente utilizada en prácticas tradicionales de la región, aporta propiedades calmantes e hidratantes que contribuyen al cuidado de la piel (El Estímulo, 2024). El arroz fue empleado como un exfoliante natural suave, mientras que el aceite de coco ayudó a mejorar la textura y suavidad del producto final (Infobae, 2024). Como ingrediente principal se utilizó glicerina, la cual fue adquirida mediante la plataforma Mercado Libre debido a que no se encontraba disponible en comercios locales. La glicerina funcionó como base del jabón gracias a su capacidad para retener la humedad y facilitar el proceso de solidificación.



Resultados

La implementación del proyecto permitió la participación de los estudiantes en todas las etapas del proceso, desde la planeación hasta la elaboración final del producto. Por medio de la observación se detectó un alto nivel de interés y motivación, lo que favoreció el desarrollo de habilidades prácticas y científicas relacionadas con la transformación de materiales. En el ítem 6, los participantes señalaron que aprender haciendo resultó más interesante que únicamente estudiar teoría. Esto evidencia que las estrategias prácticas incrementan la motivación, el interés y la participación de los estudiantes durante el desarrollo del proyecto.

Respecto al ítem 7, los resultados muestran que el trabajo en equipo fue considerado un elemento fundamental para alcanzar los objetivos planteados. Lo anterior sugiere un fortalecimiento de habilidades colaborativas, comunicación y responsabilidad compartida entre los integrantes del grupo.

Por otra parte, en el ítem 10 se observa que los estudiantes percibieron que el proyecto generó beneficios para la comunidad. Esta percepción fortalece el sentido de pertinencia social del aprendizaje y demuestra que las actividades realizadas trascendieron el aula para impactar en el entorno comunitario.

Finalmente, el ítem 11 evidencia que la participación en el proyecto permitió que los estudiantes se sintieran capaces de contribuir al desarrollo de su comunidad. Este resultado refleja un avance en la formación de ciudadanos participativos, comprometidos y conscientes de su capacidad para generar cambios positivos en su contexto social. como se muestra en la Figura 1.

Figura 1.



Conclusión

El proyecto comunitario permitió fortalecer el aprendizaje significativo de los estudiantes al relacionar los contenidos académicos con actividades reales y cercanas a su contexto. Como se muestra en la Figura 1, la mayoría de los participantes manifestó estar de acuerdo en que aprender haciendo resultó más interesante y útil que únicamente estudiar teoría, lo que favoreció una mayor motivación y participación durante el desarrollo de las actividades.

Asimismo, el trabajo colaborativo desempeñó un papel fundamental en el logro de los objetivos planteados, promoviendo habilidades de comunicación, responsabilidad y cooperación entre los estudiantes. De igual manera, los resultados evidencian que el proyecto no solo generó beneficios para la comunidad, sino que también fortaleció en los participantes el sentido de pertenencia y compromiso social.

Referencias bibliográficas.

Medifacil. (s.f.). *Beneficios de la miel en el tratamiento de heridas: todo lo que necesitas saber.*

<https://medifacil.com/blogs/news/beneficios-de-la-miel-en-el-tratamiento-de-heridas-todo-lo-que-necesitas-saber>



El Estímulo. (2024, 27 de mayo). La sábila o aloe vera: los muchos beneficios y algunos riesgos de consumirla.

<https://elestimulo.com/bienmesabe/vida-sana/2024-05-27/sabila-aloe-vera-beneficios-riesgos/>

Infobae. (2024, 28 de noviembre). Cuál es el valor nutricional del arroz y sus beneficios para la salud.

<https://www.infobae.com/salud/2024/11/28/cual-es-el-valor-nutricional-del-arroz-y-sus-beneficios-para-la-salud/>

“Vida saludable Comunidad Fuerte; tortilla de nopal, salud y bienestar compartido” Ejido

Telebachillerato Comunitario 016 Ejido El Roble, municipio de Güémez Tamaulipas

Estudiantes: Aguilar Torres Samuel André, González López Alexa Moncerrath, Martínez

Colunga Yohana y Quintero Lara Kathya Yaridth.

Docentes: Marilú Zapata Tovías, Alcocer Hernández Arelic Guadalupe, Gómez González Víctor

Alfonso.

Resumen

El presente artículo expone la metodología y los resultados del Proyecto Comunitario “Vida saludable Comunidad Fuerte; tortilla de nopal, salud y bienestar compartido”, su objetivo fue atender necesidades específicas de la comunidad del Ejido El Roble, municipio de Güémez Tamaulipas, con el propósito mejorar la calidad de vida y promover una sociedad equitativa y sostenible. A través de este proyecto los alumnos aprendieron a articular saberes, habilidades y destrezas para fortalecer la identidad comunitaria. Los resultados evidencian que la participación activa de la comunidad empodera el desarrollo social y fomenta la toma de decisiones colaborativas.

Palabras clave: saberes, participación, desarrollo, bienestar.

Abstract

This article presents the methodology and results of the community project “Healthy Life, Strong Community: Nopal Tortilla, Health, and Shared Well-being.” Its objective was to address the specific needs of the community of Ejido El Roble, in the municipality of Güémez, Tamaulipas, with the aim of improving quality of life and promoting an equitable and sustainable society. Through this project, students learned to integrate knowledge, skills, and abilities to strengthen community identity. The results demonstrate that active community participation empowers social development and fosters collaborative decision-making.

Keywords: knowledge, participation, development, well-being.



Introducción

La construcción de comunidades fuertes se sustenta en la capacidad de sus integrantes para compartir intereses, necesidades y prácticas que favorezcan la colectividad. En este sentido, la educación se convierte en una herramienta de empoderamiento y transformación social. el ejido el Roble del municipio de Güémez, Tamaulipas, se ubica en el kilómetro 29 de la carretera interejidal, Victoria – Güémez, con 492 habitantes, dedicados principalmente a actividades agropecuarias, los estudiantes enfrentan retos como la falta de empleo permanente, infraestructura y escasas oportunidades de desarrollo.

En este contexto, la educación se vuelve una herramienta de empoderamiento. El proyecto surge directamente del módulo de Desarrollo Comunitario, esto subraya la intención del programa educativo de ofrecer una formación laboral y práctica, orientada a la resolución de problemas locales, razón por la cual se diseñó “Vida saludable Comunidad Fuerte; tortilla de nopal, salud y bienestar compartido” que, de manera central, consiste en la elaboración de tortillas de nopal, el cual va más allá de un simple ejercicio culinario que rescata el sabor y bienestar comunitario. Representa una estrategia integral que articula saberes, habilidades y destrezas productivas con valores humanistas, buscando promover la identidad comunitaria, la buena alimentación y la generación de ingresos económicos. La clave reside en intervenir en el entorno cercano, utilizando un recurso local y ancestral (el nopal) para fortalecer los lazos de la comunidad.

Material y Métodos

"Vida saludable, comunidad fuerte, Tortilla de Nopal sabor y bienestar compartidos" se sustenta en una sólida base pedagógica orientada a la formación de competencias. La metodología se basó en el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) y la Evaluación Formativa, aplicado en la comunidad, del cual fueron partícipes 19 alumnos de los diferentes semestres, lo que obliga a los estudiantes a aplicar sus conocimientos en un entorno real y a aprender del proceso de diseño e implementación continuo, proyecto en el cual se obtuvo la colaboración de madres de familias de la misma comunidad.



Para fundamentar el proyecto, se aplicó el instrumento “Cuestionario sobre innovación de un producto aplicado en desarrollo comunitario” compuesto por 13 reactivos, en escala de Likert de cinco puntos, donde 1 corresponde a “Totalmente en desacuerdo” y 5 a “Totalmente de acuerdo”. La confiabilidad interna arrojó un coeficiente alfa Cronbach de $\alpha = .827$, lo que indica buena consistencia. Como se muestra en la Figura 1.

Figura 1.

Estadísticas de fiabilidad		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.827	.813	13

Para garantizar un seguimiento puntual y obtener resultados medibles, el proyecto se desarrolló en cuatro fases interconectadas que conforman el ciclo de un proyecto de desarrollo comunitario, fase uno de diagnóstico comunitario tercer semestre, UAC ¿Qué necesita mi comunidad? Se realizó un mapeo de actores, identificación de necesidades, problemas básicos y recursos locales (nopal, maíz, agua, leña) y un análisis de prácticas alimentarias y hábitos de cocina (como el uso de la estufa ecológica)

Además identificar la seguridad alimentaria y la desvalorización del consumo de nopal, materia prima que estableció la prioridad para el diseño; fase dos del diseño de la propuesta, cuarto semestre, UAC Planifiquemos en comunidad, Con la información recabada, se crearon objetivos específicos, un cronograma así como un plan de acción que condujo al diseño del proyecto; fase tres de implementación, quinto semestre, UAC Nos organizamos en Comunidad, en esta etapa se llevó a cabo la producción piloto de la tortilla de nopal, con la capacitación técnica de madres de familia en su elaboración y aprovechando los insumos locales.



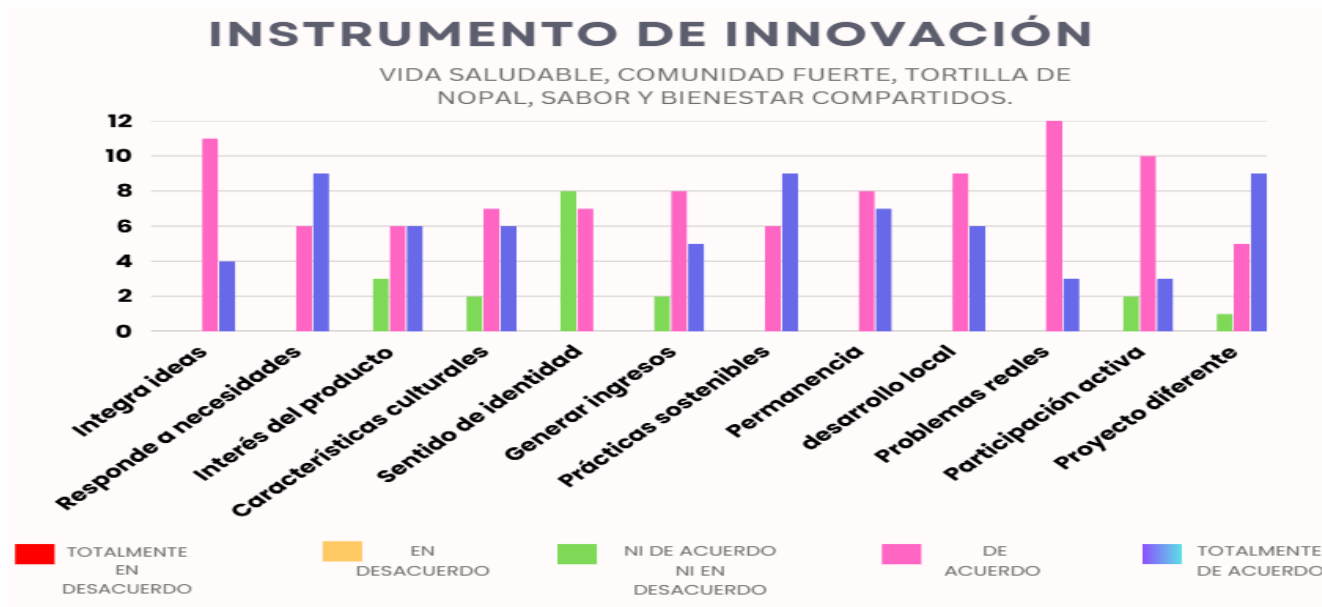
Posteriormente, se gestionó la distribución, mercadeo y venta comunitaria, un punto destacado en esta fase fue la exhibición y difusión del producto en la feria Estatal de Tamaulipas, en el Stand del municipio de Güémez, lo que valida la calidad y el potencial del producto a nivel regional y estatal; fase 4: Evaluación 6to semestre, UAC Evaluamos en comunidad, esta fase permitió recopilar evidencias y aprender de la experiencia, se consideró la recolección de datos post- intervención (entrevistas, reportes, observación) para análisis comparativo de resultados, los indicadores de impacto se centran en: responder a una necesidad, interés del producto, sentido de identidad , permanencia, entre otras. Esto no solo mide el éxito, sino que genera sugerencias para futuras mejoras y la aceptación del producto.

Resultados

Los hallazgos del proyecto incluyen las mejoras en la cohesión social, el fortalecimiento del liderazgo y la solución sostenible a las problemáticas identificadas, así como también generan conocimientos prácticos y herramientas útiles que fomentan y promueven la colaboración y toma de decisiones participativas. El proyecto busca crear conciencia sobre la alimentación saludable ya que contribuye al bienestar físico y mental, al mismo tiempo innovar en la cocina con recetas creativas que hagan del nopal un producto atractivo y accesible para los consumidores locales y externos, razón por la cual se seleccionó como materia prima, pues existe en la localidad, garantizando una producción sostenible y de bajo costo, por su beneficio rico en fibra, vitaminas y en su incorporación en la tortilla incrementa el valor nutricional, por ser un ícono de la cocina mexicana, su uso busca preservar tradiciones ancestrales y promover su consumo en las nuevas generaciones. se presenta la gráfica de barras, generada en el programa IBM SPSS (Statistics Package for the Social Science), que refleja la aceptación del producto y la percepción de los participantes respecto a la innovación comunitaria. Figura 2. Resultados del “Cuestionario sobre innovación de un producto” aplicado en desarrollo comunitario. (SPSS)



Figura 2.



Los resultados indican que más del 80% de los encuestados consideró la tortilla de nopal una alternativa saludable y viable para el consumo cotidiano. Además, se generaron ingresos mediante la venta de tortillas en la feria Estatal, lo que permitió apoyar a familias participantes.

Conclusión

El proyecto "vida saludable, comunidad fuerte, tortilla de nopal sabor y bienestar compartidos" evidencia que la educación comunitaria, cuando se articula con recursos locales y prácticas ancestrales, puede generar bienestar social, económico y cultural. La tortilla de nopal se convierte en un símbolo de identidad y sostenibilidad, capaz de transformar la vida comunitaria y proyectarse como modelo replicable.

Discusión

El proyecto se basó en dinámicas de cooperación y liderazgo compartido entre estudiantes, docentes, padres de familia y autoridades ejidales, trabajando de manera corresponsable para identificar necesidades e implementar acciones, esta participación fomenta el sentido



de pertenencia, asegurando que los beneficios y responsabilidades se distribuyen de manera equitativa, esto incluyó la transferencia del conocimiento integral, pues la capacitación no solo se limitó a la receta de la tortilla, sino que abarcó aspectos de producción local, buenas prácticas y mercadeo.

Este intercambio de saberes -donde los estudiantes aportan la visión técnica y los integrantes de la comunidad la experiencia- es esencial para generar ingresos a la par que se fortalece la identidad y la autoestima local. Los resultados demuestran que el proyecto ha generado una transformación en el Ejido El Roble, afectando positivamente sus estructuras sociales, económicas, culturales y educativas.



Innovación gastronómica desde el Aprendizaje Basado en Proyectos “La Burritería”

Telebachillerato Comunitario 023 del Ejido Magueyes, Municipio de San Carlos,
Tamaulipas.

Estudiantes: Leonardo González Limas, Hilary Adeline Barrios García,

Karen Yulisa Saucedo Zozaya

Docente: Ever Francisco Solis Alvarado

Resumen

El proyecto plantea desarrollar el propósito de mejorar las condiciones económicas y fomentar la capacitación laboral en la región, enfocándose en la elaboración de burritos de pizza y la comercialización de los mismos en las comunidades aledañas. El trabajo se realizó bajo la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). En cuanto a los resultados se implementó un instrumento para evaluar su impacto, es una encuesta sobre aprendizaje comunitario e identidad cultural, la cual mostró avances significativos en los estudiantes en las siguientes (D1): Identidad y valoración cultural, (D2): Aprendizaje significativo, (D3): Trabajo colaborativo y responsabilidad y (D4): Impacto comunitario y agencia social.

Abstract

The project seeks to improve economic conditions and promote job training in the region, focusing on the production of pizza burritos and their sale in surrounding communities. The work was carried out using the Project-Based Learning (PBL) methodology. Regarding the results, an instrument was implemented to evaluate its impact; it is a survey on community learning and cultural identity, which showed significant progress in the students in the following: (D1): Identity and cultural appreciation, (D2): Meaningful learning, (D3): Collaborative work and responsibility, and (D4): Community impact and social agency.



Introducción

El Ejido Magueyes del Municipio de San Carlos Tamaulipas, se encuentra ubicado en la zona rural del centro del estado, precisamente en la sierra chiquita, su nombre hace referencia a la abundancia histórica de plantas de Magueyes en el área. La economía a la que se dedican en la región es la agricultura y ganadería, la producción de carbón, trabajo de jornaleros y elaboración de quesos y todos los trabajos son eventuales, es por eso que el 36.36% de la población mayor de 12 años está ocupada laboralmente el 63.86% de los hombres y el 4.23% de las mujeres. Magueyes se distingue y es conocido por contar con el artesano local Mario Herrera que elabora figuras talladas en madera de mezquite, cuya actividad constituye una manifestación significativa de identidad y saber tradicional.

Metodología

La investigación en que gira la presente intervención es cualitativa, porque como menciona Salazar-Escorcia (2020) “es aquella donde se estudia la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema” (p. 103).

La estrategia de la investigación es fundamentada con base a la investigación-acción, lo cual define Latorre, (2007) como la reflexión decente que involucra la mejora de un aprendizaje o situación, que es abordada por varias estrategias, donde todos los participantes del evento están en acción de buscar una solución, por lo que siempre se encuentra en constante reestructuración.



Lo anterior, conduce a la investigación-acción como un proceso que permite desarrollar estrategias, para abordar situaciones sociales que involucra la cooperativa intervención de los integrantes del estudio, con el fin de encontrar un resultado satisfactorio.

Resultados

El análisis de las respuestas del cuestionario estructurado por 12 ítems, permitió obtener información relacionada con la evaluación de percepción del alumnado sobre el impacto del proyecto comunitario, identidad y responsabilidad social; que consistió en una encuesta sociocultural donde se abordaban aspectos de; Dimensión uno (D1): Identidad y valoración cultural, Dimensión dos (D2): Aprendizaje significativo, Dimensión tres (D3): Trabajo colaborativo y responsabilidad y Dimensión cuatro (D4): Impacto comunitario y agencia social, véase en la figura 1.

Figura 1

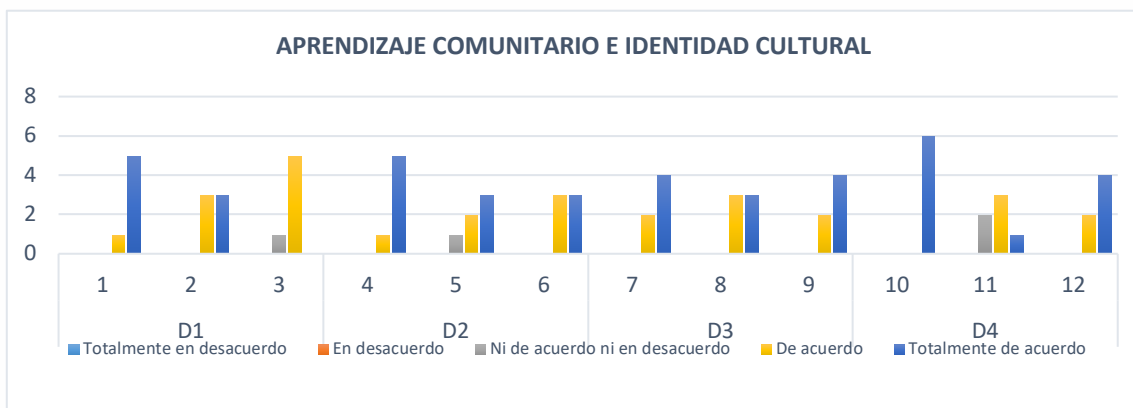


Figura 1. La siguiente grafica muestra los resultados obtenidos del cuestionario sobre aprendizaje comunitario e identidad cultural, aplicado a los estudiantes participantes en el proyecto comunitario.

El análisis de la información se da en función de las dimensiones y subcategorías a partir de la aplicación de la estrategia y el desarrollo de las actividades. Dimensión uno (D1): Identidad y valoración cultural. Los resultados reflejaron que, de los estudiantes, el 44.4% están totalmente de acuerdo, el 50.0% de acuerdo y el 5.5% ni de acuerdo, ni en desacuerdo, con que aprendió a valorar las tradiciones, rescato prácticas tradicionales y se sintió más orgulloso(a) de la comunidad; esto derivado que se encontraron identificados con la cultura, porque lograron expresar los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social.

Dimensión dos (D2): Aprendizaje significativo. Los resultados reflejaron que, de los educandos, el 61.1% están totalmente de acuerdo y el 33.3% de acuerdo y el 5.5% ni de acuerdo, ni en desacuerdo, con que aprendió cosas para aplicar en la vida diaria, comprendió mejor los contenidos al relacionarlos con actividades reales y asimilo lo aplicado ya que es más interesante que solo estudiar la teoría; por lo cual se situaron en el aprendizaje significativo como lo señala Ausubel (1963) “ya que es la recopilación de información que es almacenada por el individuo de manera organizada y es traída nuevamente para relacionarla con un conocimiento nuevo, lo que da origen a algo relevante para él” (p. 38).

Dimensión tres (D3): Trabajo colaborativo y responsabilidad. Los resultados reflejaron que, de los jóvenes, el 61.1% están totalmente de acuerdo y el 38.8% de acuerdo, con el trabajo en equipo ya que logra mejores resultados del proyecto, cumplió con las tareas durante el proyecto y aprendió a trabajar con otros; lograron desarrollar el trabajo colaborativo, como una técnica activa utilizada en el proceso de enseñanza, implementada por el docente en grupos pequeños preferentemente, la cual tiene la finalidad de lograr en los estudiantados su propio autoconocimiento y fomentar a su vez el aprendizaje de los demás compañeros del grupo de estudio.



Dimensión cuatro (D4): Impacto comunitario y agencia social. Los resultados reflejaron que, de los estudiantes, el 73.3% están totalmente de acuerdo y el 46.6% de acuerdo, en que el proyecto benefició a la comunidad, participar en el proyecto puede contribuir al desarrollo de su comunidad y participarían en otros proyectos comunitarios; por lo cual se sintieron identificados con el impacto comunitario, ya que en este sentido la educación comunitaria cobra mayor fuerza debido a la necesidad de formar a las comunidades a convivir y desarrollarse a la par de los cambios a los que deban someterse.

Discusión

Una vez concluido el proyecto de desarrollo comunitario se puede decir que hubo un progreso en los alumnos y el docente, ya que fueron la muestra. Partiendo de que generaron un aprendizaje real y notorio, al lograr contextualizar los saberes con su entorno social, lo cual favoreció la identidad y valoración cultural, ya que los educandos evidenciaron el sentido de pertenencia de sus costumbres. Por otro lado, establecieron un aprendizaje significativo y trabajo colaborativo, ya que pasaron de trabajar las conceptualizaciones teóricas a ejecutarla en situaciones reales, de manera cooperativa buscando solucionar un problema en común; además, lo cual se observó reflejado en impactó comunitario de la comunidad.

Referencias

- Ausubel, D. P. (1963). The Psychology of Meaningful Verbal Learning. Grune & Stratton. O la versión en español: Ausubel, D. P. (1976). Psicología educativa: Un punto de vista cognoscitivo).
- Latorre, A. (2007). La investigación-acción. Conocer y cambiar la práctica educativa. Editorial Graó, de IRIF, S.L.
- Nolazco-Labajos, F. A., Guerrero Bejarano, M. A., Carhuacho-Mendoza, I. M., & Saravia Ramos, G. del P. (2022). Competencia investigativa estudiantil durante la



pandemia. Revista De Ciencias Sociales, 28, 228-243.

<https://doi.org/10.31876/rcs.v28i.3883>

-Salazar-Escorcia, L. S. (2020). [Título del artículo aquí]. Cienciamatria Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología, 6(11), [Páginas]. Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM).



Proyecto comunitario de elaboración de jabones artesanales “Tbc Espumoso”

Telebachillerato Comunitario 031 Francisco Villa, Aldama, Tamaulipas

Estudiantes: Alisson Megan Gallegos Valdivia, Aymar Celeste González Perales,

Adriana Elizabeth Ribio Zúñiga.

Docente: Nelson Iván Martínez Longoria, María De Jesús Rodríguez Medrano,

María De Los Ángeles Juanita Villafuerte Ávalos.

Resumen

El presente artículo, tiene como propósito exponer una problemática comunitaria, identificada por medio de las y los estudiantes del Telebachillerato Comunitario 031 a partir del cuarto semestre. Se implementaron estrategias de investigación para la elaboración, ejecución y seguimiento de un proyecto comunitario donde se propone la elaboración de jabones artesanales, así como el trabajo colaborativo, difusión e impacto de la actividad.

Introducción

El Telebachillerato Comunitario 031, se encuentra ubicado en la localidad de Francisco Villa, municipio de Aldama Tamaulipas, en carretera nacional Aldama- Soto la Marina, es un ejido con alto índice de marginación, con 250 habitantes aproximadamente, tiene sus instalaciones en un predio donado por la comunidad que consta de dos aulas, áreas verdes y baños, además de tener los servicios públicos básicos como son electricidad y agua potable.

La localidad presenta diversas necesidades educativas; en el ámbito de estructura como conectividad y red telefónica, ya que el plantel aún se encuentra en consolidación y por ende se tienen problemas de conectividad de forma esporádica.

La comunidad estudiantil realizó investigación de campo por medio de diferentes instrumentos como croquis de la comunidad, diagnóstico por medio de entrevistas, análisis FODA, árbol del problema para posteriormente seleccionar las tres problemáticas



prioritarias detectadas y someterlas a votación para seleccionar a cuál le pueden dar una solución.

Tras el análisis, el grupo delimitó que la problemática a trabajar sería el desempleo, por consecuencia se planteó realizar el proyecto de elaboración de jabón artesanal aprovechando recursos naturales de la comunidad, creando un cronograma de actividades individuales y/o grupales según sea necesario.

Metodología y Materiales

El presente proyecto comunitario TBC ESPUMOSO tiene un enfoque mixto con el método de investigación-acción. El instrumento que se utilizó para medir sus resultados tiene una confiabilidad de consistencia interna que arrojó un coeficiente alfa de Cronbach de $\alpha = .732$ indicando buena confiabilidad. Esto permite medir el conducto de aprendizaje comunitario e identidad cultural de los actores que forman parte del proyecto comunitario. Por tanto, se muestra la tabla originada en el programa IBM SPSS Statistics. Como se aprecia en la Figura 1.

Estadísticas de fiabilidad		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.732	.704	12

Figura 1.



Resultados

Se realizó una primera prueba en la elaboración del jabón: se tuvo la oportunidad de dar muestras del producto de manera interna en el plantel y verificar la calidad, aroma, suavidad y humectación en la piel. En el proceso se presentaron pequeñas dificultades para conseguir algunos productos, mismas que gracias a la iniciativa de Adriana Elizabet Rubio Zúñiga y Aymar Celeste González Pedraza, se dio solución inmediata.

Al analizar los comentarios contenidos en los registros en la bitácora se detectaron la aceptación del producto base. Podemos rescatar los siguientes comentarios: El aroma del jabón es agradable y duradero. Deja la piel suave y la piel se ve más hidratada después de usar el jabón.

Al continuar con la elaboración de más producto, el docente hace énfasis de continuar con el proceso, desmolde, embazado, etiquetado, difusión masiva de la presentación y comercialización del producto.

Los resultados obtenidos en la dimensión “Impacto comunitario y agencia social” muestran una valoración mayormente positiva por parte del estudiantado respecto al proyecto de elaboración de jabón artesanal. En el indicador “Aprendí cosas útiles que puedo aplicar en la vida diaria”, la mayoría de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo, lo que evidencia que el proyecto permitió desarrollar aprendizajes prácticos y funcionales vinculados con su contexto cotidiano. Solo un estudiante expresó desacuerdo, lo cual sugiere que, en términos generales, la actividad fue percibida como significativa y útil.

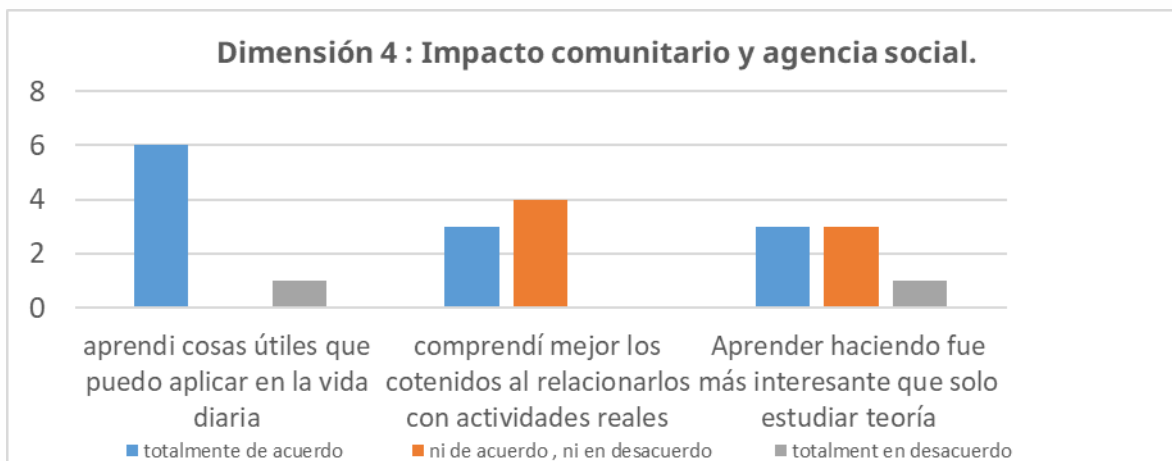
Asimismo, en el indicador “Aprender haciendo fue más interesante que solo estudiar teoría”, predominó una percepción favorable hacia las actividades prácticas, ya que la mayoría consideró más atractivo aprender mediante la experiencia directa. Estos resultados reflejan que el proyecto despertó mayor interés y participación estudiantil, fortaleciendo el aprendizaje activo y el trabajo colaborativo.

De manera general, los datos evidencian que el proyecto de jabón artesanal no solo contribuyó al aprendizaje académico, sino también al desarrollo de habilidades útiles para la vida, promoviendo la participación de los estudiantes en actividades con impacto



comunitario y fortaleciendo su sentido de agencia social. Como se aprecia en la grafica de barras que corresponde a la Figura 2.

Figura 2.



Discusión

Los hallazgos obtenidos en esta investigación señalan que las actividades prácticas favorecen una mayor comprensión de los contenidos y fortalecen la participación estudiantil. En el caso del proyecto de elaboración de jabón artesanal, se observó que los estudiantes valoraron positivamente la posibilidad de aprender mediante experiencias reales relacionadas con su contexto comunitario.

Además, los resultados reflejan que el aprendizaje práctico genera mayor interés que las clases centradas únicamente en la teoría. Esto puede relacionarse con el hecho de que los estudiantes participan activamente en la resolución de problemas, el trabajo colaborativo y la elaboración de productos concretos, elementos que fortalecen la motivación y el sentido de pertenencia hacia las actividades escolares.

Proyecto de inserción comunitaria, promoción del consumo y venta de alimentos
saludables “Antojo Saludable” Telebachillerato Comunitario 032

Estudiantes: Liliana Martínez Velázquez, Fransheska Yamileth Reyes González, Ángel
Alfaro Salazar, Gabriela Cervantes Guzmán.

Docente: Fernando Samuel Quintero Olvera

Introducción

En el presente artículo, se expone un proyecto de Desarrollo Comunitario realizado por el grupo de quinto semestre. Derivado de un análisis de necesidades en la comunidad donde radica el Telebachillerato Comunitario (TBC), enfocado en los estudiantes y tomando en cuenta los recursos de los actores del proyecto; se planteó como objetivo central promover mejores hábitos de alimentación. Este objetivo responde a necesidades identificadas en las escuelas mexicanas, en las que la prohibición de la venta de comida chatarra ha supuesto un escenario que demanda alternativas de alimentación saludables.

El contexto nacional de la alimentación no es el óptimo; de acuerdo con la Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social, México ocupa el segundo lugar en obesidad adulta, problemática ante la que se plantean alternativas que reduzcan los problemas asociados a la salud y alimentación. El proyecto que se presenta constituye un esfuerzo comunitario que busca incidir en el alumnado del TBC, el ejido Lázaro Cardenas y poblados aledaños, poniendo *un granito de arena* para revertir la situación.

El proyecto “Antojo saludable”, atiende el problema de la alimentación enfocándose en la venta de comida. Cabe señalar, como antecedente, que proyectos similares han tenido éxito en otras unidades del TBC, específicamente la 032. Un caso de relevancia es “Bachorizo”, que se convirtió en una cooperativa dedicada a la elaboración y venta de chorizo. Inspirados en el éxito de estos esfuerzos, se plantea como objetivo



principal del proyecto capacitar a los estudiantes del último año escolar para su inserción laboral en el ámbito de la alimentación. En este escenario, los productos ofrecidos fueron: bollos de licuado de plátano y chocolate, cocteles de fruta, elotes y sándwiches.

Los estudiantes participantes son: José Ángel Alfaro Salazar, Gabriela Cervantes Guzman, Juan David García Hernández, Brayan Alexis González Quintana, Ángel Guadalupe Huerta González, Emmanuel Isai Isidoro Chiquito, Liliana Martínez Velazquez, Jesús Reta Ruiz y Franshesca Yamileth Reyes González. Al inicio del semestre B, la maestra de comunicación Gladis Mezquitic abandonó el plantel y en su lugar quedó al mando el maestro Fernando Quintero. Este cambio se dio el 2 de febrero del presente año 2026.

Metodología

La metodología empleada en este proyecto se basó en el enfoque de Investigación-Acción Participativa (IAP). En virtud de las necesidades identificadas en el entorno de los estudiantes, se llevaron a cabo actividades para la solución de problemas en las que la comunidad participó activamente. El trabajo conjunto, consistió en actividades prácticas orientadas al emprendimiento y la alimentación saludable. El proceso se desarrolló en diversas etapas que permitieron integrar el aprendizaje académico con la participación comunitaria.

En la primera etapa, se realizó una lluvia de ideas para identificar posibles productos que pudiesen comercializarse dentro y fuera del entorno del TBC. Tras analizar las necesidades y preferencias de la comunidad, los estudiantes propusieron diversas alternativas de venta. Posteriormente, mediante el uso de herramientas digitales y buscadores web, investigaron qué alimentos se consideran opciones saludables, con la finalidad de descartar la comida chatarra y ofrecer productos adecuados para el consumo de la población.

En la segunda etapa, los alumnos elaboraron presupuestos donde calcularon los costos de la materia prima, materiales necesarios y posibles ganancias del producto seleccionado. Esta actividad permitió fortalecer habilidades relacionadas con la organización, el cálculo de costos y la toma de decisiones económicas.

La tercera etapa consistió en la elaboración y comercialización del producto. La venta comenzó con los bollos de plátano, los cuales tuvieron aceptación entre la comunidad escolar y consumidores cercanos. Durante esta etapa, los estudiantes participaron directamente en la preparación, promoción y venta del producto, desarrollando habilidades de trabajo colaborativo, comunicación y emprendimiento.

En la etapa final, se realizó un balance del proyecto mediante la reflexión y análisis de los resultados obtenidos, considerando la participación de los estudiantes, la aceptación del producto y el impacto generado en la comunidad escolar. Este proceso permitió identificar fortalezas, áreas de oportunidad y aprendizajes adquiridos durante la implementación del proyecto, reafirmando la importancia de las estrategias de aprendizaje vinculadas con el contexto comunitario.

Resultados

Los resultados obtenidos durante el desarrollo del proyecto acusan un impacto positivo en distintos ámbitos; tanto en la comunidad escolar, de forma general, como en la formación de los estudiantes, en particular. Uno de los principales logros fue la recuperación de la cooperativa escolar, cuyas labores estaban suspendidas luego de la prohibición de venta de comida chatarra. A partir de la implementación del proyecto, se promovió la comercialización de productos más saludables, tales como elotes, bollos de fruta y sándwiches, favoreciendo otros hábitos alimenticios dentro de la comunidad educativa.

Consecuentemente, el proyecto permitió que los estudiantes desarrollaran conocimientos básicos relacionados con la atención y administración de un pequeño negocio, fortaleciendo habilidades vinculadas con el emprendimiento y el autoempleo.



Mediante las experiencias prácticas, se consiguió contribuir al desarrollo de competencias como la organización, el trabajo colaborativo, la atención al cliente y la toma de decisiones.

Otro resultado relevante fue la creación de una marca representativa del TBC 032, incluyendo el diseño de un logotipo propio que fortaleció la identidad del proyecto y la participación estudiantil. De igual manera, aunque las utilidades obtenidas no fueron elevadas, se logró recuperar la inversión inicial, lo cual permitió demostrar la viabilidad económica del proyecto.

Durante el proceso también se identificaron los productos con mayor aceptación y rentabilidad, destacando los bollos y los elotes como las opciones más solicitadas por la comunidad escolar. Además, la experiencia permitió reconocer áreas de mejora para fortalecer futuras implementaciones. Entre ellas, se consideró la incorporación de campañas publicitarias mediante videos y contenidos digitales que no solo ayuden a promocionar los productos, sino también a fomentar hábitos de alimentación saludable.

Conclusión

El proyecto “Bocado saludable” constituye un trabajo que adaptó aspectos de proyectos similares enfocados en la alimentación. Su implementación sirvió significativamente para capacitar a estudiantes en el desempeño laboral, sin embargo, las limitantes son palpables, así que será necesario crear proyectos sucesivos que no abandonen el progreso y experiencias derivadas de los anteriores con el objetivo de tener mejores resultados.

Discusión

La elaboración de proyectos con carácter comunitario abre la posibilidad de diversificar la oferta de productos a futuro, contemplando alternativas bajas en calorías y otros alimentos saludables. Demostrando que la experiencia no solo tuvo resultados inmediatos, sino que también generó nuevas ideas de emprendimiento y



continuidad para beneficio de la comunidad escolar. Los resultados de este trabajo constituyen evidencia de que los proyectos productivos desarrollados desde un enfoque de IAP, son campos fértiles que pueden derivar en herramientas pedagógicas que fortalezcan el aprendizaje significativo, la autonomía estudiantil y el compromiso con la comunidad escolar.

Proyecto de elaboración de alimentos a base de nuez como estrategia de desarrollo comunitario Telebachillerato Comunitario 034 Ejido Padrón y Juárez, Jaumave, Tamaulipas

Estudiantes: Esmeralda Montoya González, Guadalupe Anali Padilla Buen Rostro

Docente: Gilberto Aguilar Ortíz

Resumen

El presente artículo describe la implementación del proyecto “Elaboración de alimentos a base de nuez como estrategia de desarrollo comunitario”, desarrollado en el Telebachillerato Comunitario 034, ubicado en el Ejido Padrón y Juárez, municipio de Jaumave. La propuesta surge ante la necesidad de vincular la educación media superior con el contexto rural, caracterizado por limitadas oportunidades económicas y bajo aprovechamiento de los recursos locales.

El proyecto se sustentó en los enfoques de aprendizaje significativo y desarrollo comunitario, mediante una metodología cualitativa con orientación participativa. La estrategia consistió en transformar la nuez, recurso disponible en la comunidad, en productos con valor agregado, fortaleciendo competencias académicas, productivas y sociales.

Los resultados evidenciaron mayor motivación escolar, desarrollo del trabajo colaborativo y fortalecimiento del espíritu emprendedor. Se concluye que, los proyectos productivos contextualizados favorecen el aprendizaje significativo y contribuyen al desarrollo local en contextos rurales.



Abstract

The present describes the implementation of the project “Preparation of Walnut-Based Foods as a Community Development Strategy” carried out at Telebachillerato Comunitario 034 in Ejido Padrón y Juárez, municipality of Jaumave. The initiative aimed to strengthen the connection between upper secondary education and the rural context, characterized by limited economic opportunities and insufficient use of local resources. Using a participatory qualitative methodology, students transformed locally available walnuts into value-added food products. The project promoted academic, productive, and social competencies.

Results showed increased motivation, collaborative skills, and entrepreneurial awareness. The study concludes that contextualized productive projects represent an effective strategy to promote meaningful learning and community development in rural settings.

Introducción

El proyecto “Elaboración de alimentos a base de nuez como estrategia de mejora comunitaria” se implementó con el propósito de relacionar el aprendizaje escolar con la realidad del Ejido Padrón y Juárez. Esta comunidad presenta características rurales, con una economía basada principalmente en la agricultura y pocas oportunidades de empleo.

Además, la educación media superior en estos contextos enfrenta el reto de ofrecer aprendizajes útiles para la vida de los estudiantes. Por ello, se realizó un diagnóstico en el que se identificó que la nuez es un recurso disponible en la comunidad, pero que generalmente se vende sin ningún proceso que aumente su valor.

A partir de esta situación, se diseñó una estrategia en la que los estudiantes pudieran aprender mientras desarrollaban un producto real, aprovechando los recursos de su entorno con el objetivo es desarrollar un proyecto de elaboración de alimentos a base de nuez que fortalezca habilidades académicas, productivas y sociales en los estudiantes, promoviendo el uso responsable de los recursos y la relación entre la escuela y la comunidad.



Metodología

El proyecto se desarrolló mediante un trabajo basado en la participación de los estudiantes, siguiendo un enfoque de investigación en acción (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). En una primera etapa se realizó un diagnóstico a través de la observación y el diálogo con los estudiantes, donde se identificó el poco aprovechamiento de la nuez. Posteriormente, se organizó el trabajo, se distribuyeron responsabilidades y se investigaron posibles productos a elaborar.

Durante la implementación, los estudiantes elaboraron alimentos a base de nuez, aplicando conocimientos de distintos módulos. En este proceso, participaron activamente los estudiantes; De León Bernal Cinthia Sarahi, Franco Bermúdez Evelyn Abigail, González Montoya Eduardo Guadalupe. Montoya González Esmeralda, Montes Salazar Yureth Monserrat, Padilla Buen Rostro Guadalupe. Analí, Padilla Guevara Dylan Aron, Vázquez Juárez Sarela Guadalupe. Y Vega López José Adán, quienes apoyaron en la organización y coordinación de las actividades. Para evaluar los resultados, se aplicaron entrevistas antes y después del proyecto a los nueve estudiantes, con el fin de identificar cambios en su aprendizaje, interés y actitud

Resultados

Al inicio del proyecto, los estudiantes consideraban la nuez únicamente como un producto de venta directa y no reconocían su potencial para generar otros productos. Además, existía poca relación entre lo aprendido en clase y la realidad de la comunidad.

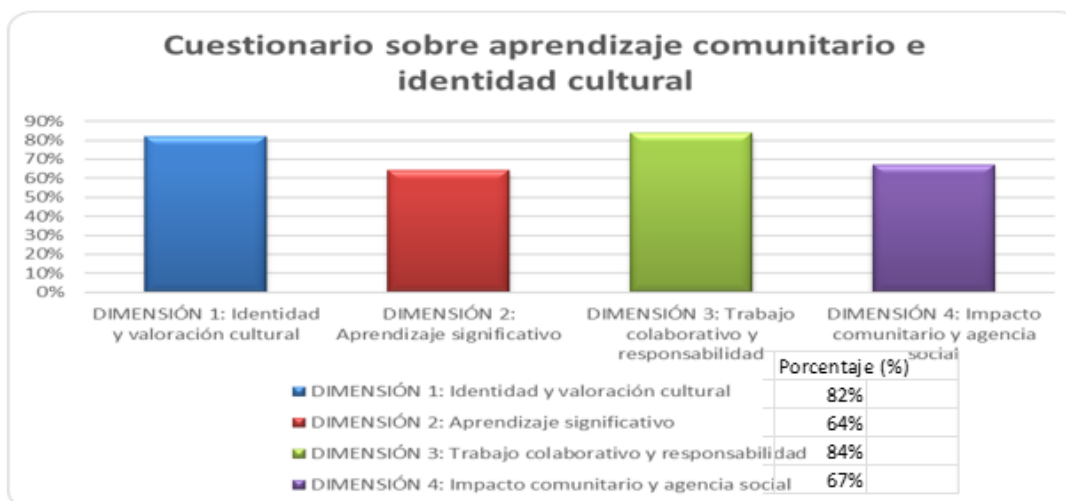
Después de la implementación, los estudiantes comprendieron que la nuez puede transformarse en productos con mayor valor económico. También se observó mayor interés por las actividades escolares, ya que pudieron aplicar sus conocimientos en una situación real.

La gráfica muestra el cambio en la percepción de los estudiantes antes y después del proyecto. En ella se observa un aumento en el interés por emprender y en el reconocimiento del valor de los recursos locales. Esto se relaciona directamente con el objetivo del proyecto, enfocado en desarrollar habilidades académicas y productivas.



Asimismo, se fortalecieron habilidades como el trabajo en equipo, la responsabilidad y la organización. Los estudiantes mostraron mayor confianza en sus capacidades y una visión más amplia sobre las oportunidades dentro de su comunidad. Como se aprecia en la grafica de barras en la Figura 1.

Figura 1.



Conclusión

El proyecto demostró que es posible lograr aprendizajes útiles cuando se relaciona la educación con el contexto de los estudiantes. La combinación entre teoría y práctica permitió desarrollar habilidades importantes tanto en lo académico como en lo productivo.

En conclusión, este tipo de proyectos representan una estrategia adecuada para mejorar la educación media superior en contextos rurales y fomentar el desarrollo local.



Evidencias



Aplicación de entrevistas en el contexto



Elaboración de producto

Referencias

Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education.

Kemmis, S., & McTaggart, R. (1988). *The action research planner*. Deakin University Press.

Producción artesanal de alimentos para la promoción de la conciencia social
mediante la revalorización de los saberes locales, Telebachillerato comunitario 035
Nuevo Tantoan, El Mante, Tamaulipas.

Estudiantes: Claudia Lizbeth Loperena López,

Miriam Astrid Martell Rodríguez

Docentes: Guillermo Javier Perales Guardiola,

María Guadalupe Quiñones Zurita

Resumen

Los proyectos de desarrollo comunitario se implementan con un enfoque orientado al fortalecimiento de los aprendizajes que tiene el estudiantado de educación media superior, es que las y los alumnos logren promover su formación integral como personas autónomas que generan sus propios aprendizajes, mediante el desarrollo del pensamiento crítico, la perspectiva social y sentido de responsabilidad colectiva lo que permite generar una conciencia orientada al bien común.

En congruencia con lo antes mencionado, se llevó a cabo un proyecto productivo tradicional de carácter comunitario, utilizando la metodología de investigación-acción, con el fin de analizar la conciencia social de la población estudiantil, mediante el aprendizaje situado y la introducción de una educación que ejerce la práctica educativa con un enfoque comunitario.



Abstract

Community development projects are implemented with an important focus on the learning processes of upper secondary education students. The objective is for students to promote their integral development as autonomous individuals capable of generating their own learning through the development of critical thinking, social awareness, and a sense of collective responsibility, which contribute to building a consciousness oriented toward the common good.

In accordance with the above, a traditional community-based productive project was carried out using the action-research methodology in order to analyze the social awareness of the student population through situated learning and the implementation of an educational practice with a community-oriented approach.

Introducción

El nuevo centro de población Nuevo Tantoán se sitúa a unos 74 kilómetros al sur de Ciudad Mante. Es considerado uno de los ejidos más alejados de la zona conocida como la temporalera. Se encuentra a una altitud de sólo 21 metros sobre el nivel del mar. El paisaje está rodeado de llanuras y vegetación típica del sur de Tamaulipas como lo es el ébano, mezquite, palo de rosa, anacahuita y tenaza. El clima pertenece a un ambiente cálido y húmedo, ideal para la agricultura, que es el motor de la zona. Es una comunidad cuya actividad económica se sustenta principalmente en la ganadería y la agricultura, donde la crianza de ganado bovino y la siembra son los pilares que sostienen a sus casi 2,000 habitantes.



Desarrollo

La organización, gestión y desarrollo del proyecto estuvieron a cargo de las personas líderes del grupo de sexto semestre. Las estudiantes responsables fueron Claudia Lizbeth Loperena López y Miriam Astrid Martell Rodríguez. En el contexto del telebachillerato comunitario 035, ubicado en el Nuevo Centro de Población Nuevo Tantoán, se detectó la problemática referente a una limitada participación en actividades comunitarias fuera del ámbito escolar. Esta situación generó interés relacionada con implementar un proyecto educativo-productivo orientado a la elaboración de un producto artesanal. Durante la etapa de planificación, el proyecto recibió el nombre “Hielitos” que se enfoca en la elaboración de nieves de garrafa con la particularidad de utilizar sabores inspirados en productos característicos de la comunidad, en concordancia con lo planteado por Freire (1970), quien destaca la necesidad de vincular la educación con la experiencia social.

Metodología

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto con predominio cualitativo, enmarcado en el modelo de investigación-acción. Este diseño permitió analizar de manera situada la percepción del impacto en la sociedad derivada de la implementación del proyecto comunitario de producción artesanal de alimentos, integrando evidencias cualitativas (observación participante y diarios reflexivos) con datos cuantitativos obtenidos mediante un cuestionario tipo Likert aplicado al inicio y al término del semestre. La decisión de combinar técnicas cualitativas y cuantitativas respondió no solo al interés de analizar los porcentajes obtenidos, sino también de comprender las emociones, resistencias y reflexiones expresadas por las y los estudiantes durante el desarrollo del proyecto.



El instrumento de medición referente a su consistencia interna fue estimada mediante el coeficiente alfa de Cronbach, obteniéndose un valor de $\alpha = .610$, lo que indica una fiabilidad moderada. Sin embargo, de acuerdo con George y Mallery (2003), valores de alfa de Cronbach superiores a .60 pueden ser considerados aceptables en investigaciones exploratorias. Tomando en cuenta que el presente estudio busca comprender la conciencia social respecto del impacto de las acciones comunitarias en Nuevo Tantoán como lo es el método de aprendizaje basado en proyectos.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.622	.610	10

Este resultado respalda el uso del instrumento con fines descriptivos y exploratorios, aunque es necesario mencionar el hecho de fortalecerse en futuras aplicaciones mediante ajustes en la redacción de ítems y ampliación de la muestra.

Resultados

El análisis descriptivo de frecuencias evidenció un incremento significativo en la percepción del alumnado respecto a su papel como agente comunitario.

En la dimensión de conciencia social, el porcentaje de estudiantes que manifestaron estar “de acuerdo” o “totalmente de acuerdo” con la afirmación “puedo contribuir al desarrollo de mi comunidad” aumentó del 35% en la medición inicial al 88% en la medición final.

En la dimensión de corresponsabilidad colectiva, el reconocimiento del trabajo colaborativo como elemento clave del proyecto pasó del 41% al 82%. Asimismo, la valoración de los saberes locales como recurso formativo se incrementó del 47% al 94%, evidenciando un proceso de resignificación del conocimiento comunitario. Estos datos reflejan una tendencia positiva en la percepción del impacto social del proyecto.

Expresiones como: *"Al principio pensé que solo era hacer nieves para la escuela, pero ahora entiendo que estamos recuperando algo que la comunidad sabe hacer..."* evidencian un proceso de construcción de conciencia social mediado por la experiencia situada.

Conclusión

La integración de análisis cualitativo y cuantitativo permitió evidenciar que la conciencia social y la corresponsabilidad comunitaria pueden desarrollarse mediante proyectos productivos contextualizados. Si bien el instrumento requiere ajustes para fortalecer su consistencia interna, los resultados obtenidos muestran una tendencia clara hacia la consolidación de una identidad estudiantil con mayor sentido de pertenencia y compromiso social.

En este sentido, el proyecto comunitario no solo funcionó como estrategia didáctica, sino como dispositivo formativo integral que articula saberes técnicos, valores comunitarios y conciencia social.

Discusión

La relación entre los resultados cuantitativos y cualitativos sugiere que la implementación del proyecto comunitario actuó como catalizador del desarrollo de la conciencia social del alumnado. Analizar el impacto del proyecto desde una perspectiva crítica nos invita a reflexionar que la educación no puede entenderse como un proceso aislado del contexto social.



Los aprendizajes que tuvieron las y los alumnos en la elaboración del proyecto se obtuvieron en relación con los saberes compartidos por las familias que se encuentran en la comunidad. En este sentido, Freire (1970) sostiene que *"nadie educa a nadie, nadie se educa a sí mismo, los hombres se educan entre sí mediatizados por el mundo"* (p.72). esta concepción respalda la necesidad de encontrarse continuamente estrechando lazos con la comunidad.

Desde la experiencia docente, fue posible observar el sentido de los aprendizajes por medio del diálogo de las y los alumnos con familias del contexto. Un día específico del proyecto presentaron el estudiantado dificultades en la obtención de recursos como el tamarindo y el maracuyá para elaborar nieves artesanales con un sabor tradicional, Este acercamiento para resolver el reto tuvo un intercambio intergeneracional que fortaleció el vínculo escuela-comunidad de manera más significativa.

Bibliografía.

Freire, P. (1970). *Pedagogía del oprimido*. Siglo XXI Editores

George, D., & Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows step by step: A simple guide and reference* (11th ed.). Allyn & Bacon.



PROYECTO DE ELABORACIÓN DE LIMPIADOR MULTIUSOS TELEAROMA

Telebachillerato Comunitario 043 Ejido San Antonio, Hidalgo, Tamaulipas

Estudiantes:

Hilary Ivonne Álvarez De La Rosa, Anahí Esquivel Álvarez, Ingrid Mariela Esquivel Perales, Miranda Guadalupe Martínez Malacara, Uriel Israel Martínez Martínez, Maritza Medrano Lazcano, Víctor Andrés Nava Ortiz, Luis Javier Robles González, Reynulfo Sierra Nava.

Docentes:

Irving Alberto Carriles Martínez, Oscar Alfredo Uribe Cárdenas y Jessica Esperanza Loredó Serna.

Resumen

El proyecto *TeleAroma* surge a partir de un diagnóstico comunitario que identificó problemas ambientales y económicos. Su objetivo es elaborar un limpiador multiusos ecológico, económico y eficaz que contribuya al cuidado del medio ambiente y al apoyo de la economía local.

La metodología incluyó el diseño de una fórmula biodegradable y su producción a pequeña escala con materiales reciclables. Como resultados, más de 50 familias adoptaron el producto, se redujo el uso de plásticos y se fortalecieron habilidades en los estudiantes como el trabajo en equipo y el emprendimiento. Se concluye que el proyecto genera un impacto positivo al integrar educación, sostenibilidad y desarrollo comunitario.

Introducción

El ejido San Antonio se localiza en el municipio de Hidalgo, aproximadamente 85 kilómetros de Ciudad Victoria. Cuenta con una población de 235 habitantes y se encuentra a 380 metros sobre el nivel del mar, condiciones que influyen en su clima y en las actividades productivas de la región. De acuerdo con información del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el 37% de la población mayor de doce años se encuentra económicamente activa, dedicándose principalmente a actividades del sector primario como la agricultura y la ganadería.

Se trata de una comunidad pequeña, caracterizada por la participación activa de sus habitantes en actividades deportivas, como el béisbol, además de expresiones culturales tradicionales, entre ellas danzas y festividades locales, que contribuyen a la preservación de sus costumbres. En el municipio de Hidalgo predominan además tradiciones religiosas y cívicas, así como una gastronomía típica del noreste del país, lo que fortalece el sentido de identidad y pertenencia.

En términos generales, el municipio de Hidalgo se caracteriza por la preservación de tradiciones religiosas y cívicas, así como por una gastronomía representativa del noreste del país, elementos que contribuyen al fortalecimiento del sentido de pertenencia entre sus habitantes. En este contexto, el Telebachillerato Comunitario del ejido dispone de la infraestructura básica para el desarrollo de actividades académicas. Asimismo, el estudiantado se distingue por su participación activa y disposición al trabajo colaborativo.

Particularmente, los alumnos que trabajaron el proyecto se encuentran en una etapa formativa relevante, en la que consolidan habilidades de pensamiento crítico y competencias académicas y personales, favoreciendo su involucramiento en procesos de mejora comunitaria.

Metodología

El proyecto *TeleAroma* se desarrolló bajo un enfoque aplicado y participativo, orientado a la solución de problemáticas ambientales y económicas identificadas en la comunidad. En una primera fase, se realizó un diagnóstico comunitario que permitió reconocer el uso frecuente de productos de limpieza contaminantes y la acumulación de residuos plásticos.

A partir de estos hallazgos, se llevó a cabo una revisión de diversas formulaciones para la elaboración de limpiador multiusos, seleccionando aquellos componentes que garantizaran eficacia, bajo costo y relativa accesibilidad. Posteriormente, se implementó una fase experimental en la que se realizaron pruebas iniciales con distintos ingredientes, ajustando proporciones hasta obtener una fórmula funcional, estable y con características organolépticas aceptables, particularmente en aroma y apariencia.

La formulación final para la producción de 20 litros de limpiador multiusos incluyó los siguientes componentes: 250 ml de ácido sulfónico, 110 ml de trietanolamina, 20 ml de Nonil fenol, 20 ml de alcohol isopropílico, 1/2 cucharada de formol, 120 ml de fragancia y 40 ml de colorante. El proceso de elaboración se realizó utilizando materiales básicos como vasos y cucharas medidoras, utensilios de agitación, así como equipo de protección personal, incluyendo guantes y cubrebocas, con el fin de garantizar la seguridad durante la manipulación de sustancias químicas. La producción se llevó a cabo a pequeña escala, empleando envases reciclables para su almacenamiento y distribución.

Resultados

Los resultados evidencian que cincuenta familias incorporaron la reutilización de envases para el rellenado del producto *TeleAroma*, lo que incidió en la reducción de residuos plásticos en la comunidad. Asimismo, se registró un nivel favorable de aceptación por parte de los usuarios, quienes valoraron positivamente la accesibilidad,

el bajo costo y la eficacia del producto. Por otra parte, la implementación del proyecto contribuyó al fortalecimiento de competencias transversales en los estudiantes participantes, destacando el trabajo colaborativo, la comunicación efectiva, la gestión eficiente de recursos, el emprendimiento y la conciencia ambiental.

En términos formativos, la experiencia permitió reconocer la relevancia de la participación comunitaria como elemento clave en el desarrollo de iniciativas locales, así como la efectividad de acciones sostenibles de pequeña escala, tales como la reutilización de envases y el consumo de productos elaborados en la propia comunidad.

De igual manera, se evidenció la necesidad de incorporar procesos sistemáticos de planificación, evaluación y mejora continua en el desarrollo del producto. Adicionalmente, el proyecto se consolidó como una estrategia integral al combinar un enfoque productivo, orientado a la generación de ingresos mediante la comercialización de un bien de uso cotidiano, con un enfoque formativo, al proporcionar a los estudiantes conocimientos y habilidades prácticas aplicables en contextos reales.

Conclusión

El proyecto *TeleAroma* demuestra que en desarrollo comunitario pueden generar un impacto positivo en la comunidad al integrar educación, sostenibilidad y emprendimiento. La adopción del producto por parte de las familias y la reducción de residuos plásticos evidencian su pertinencia y aceptación. Asimismo, la experiencia contribuyó al desarrollo de habilidades en los estudiantes y fortaleció su participación en la comunidad. En conjunto, el proyecto confirma el potencial de la propuesta educativa para promover cambios favorables en el entorno social y ambiental.

Proyecto de emprendimiento creativo y vínculo comunitario: "Galería de Snacks"

Telebachillerato Comunitario 044 Ejido El Refugio, Matamoros, Tamaulipas.

Estudiantes: Dragustinovis Quintero Alan, Dragustinovis Nava Azael, Don Juan Salgado José Julián, Enríquez Loperena Ángel Gabriel, Guzmán Hernández Jesús Alberto, Guzmán Uvalle Belén Margarita, Hernández Sandoval Virginia, Rodríguez Ortiz Juan José, Sánchez Guevara Ángel Gael, Sandoval Vázquez Freyra Monserrat, Sosa Constantino Blanca Leticia

Docentes: Peña Camacho Itzel Nallely, Ramírez Herrera Noelia, De La Garza Montenegro Edgar Javier

Introducción

El Telebachillerato Comunitario 044 se encuentra en el Ejido El Refugio, municipio de Matamoros, Tamaulipas. En este entorno agrícola y rural, existe una realidad muy marcada: la mayoría de las y los jóvenes provienen de familias con escasos recursos económicos y no siempre tienen a su alcance la oportunidad de aprender oficios prácticos. Precisamente esta falta de opciones hace muy difícil generar ingresos extra para apoyar en casa.

Para cambiar esta dinámica, nació la idea de impulsar el espíritu emprendedor. ¿Cómo? A través de la elaboración de mesas de bocadillos, el diseño de etiquetas personalizadas y técnicas de decoración con globos. La intención principal consistió en fomentar el trabajo en equipo y probar que estas actividades pueden convertirse en negocios rentables, ya que requieren poca inversión y son muy buscadas en las fiestas locales. Además, como señala García (2023) en sus estudios sobre educación comunitaria, llevar el aprendizaje práctico a la realidad local resulta clave para motivar a los estudiantes y darles herramientas para el trabajo.



Metodología

La metodología elegida fue totalmente práctica. Se trató de aprender haciendo. Durante las primeras sesiones, la docente encargada dio explicaciones teóricas, mostró ejemplos básicos. Para que todo fluyera mejor, el grupo se organizó en equipos. Aquí fue fundamental la participación de líderes como Dragustinovis Quintero Alan, Sandoval Vázquez Freyra Monserrat y Guzman Uvalle Belén Margarita, quienes tomaron la iniciativa para distribuir las responsabilidades de manera equitativa.

Ya con los equipos listos, arrancó el manejo de materiales. Se utilizaron bombas manuales, manteles, diferentes tamaños de globos y varios insumos comestibles. Uno de los primeros retos fue preparar manzanas y pepinos locos (con chamoy y cacahuates). Al hacer esto, quedó claro que la higiene es lo más importante al momento de manipular alimentos. Tiempo después, en lugar de gastar dinero comprando mobiliario, las y los mismos jóvenes armaron las bases para las mesas. Solo necesitaron cartón reciclado, pegamento y pintura. Esto sirvió para afinar destrezas manuales, ahorrar recursos y promover el cuidado ambiental. Como se aprecia en la Figura 1.

Figura 1.



Proceso de elaboración de Snacks

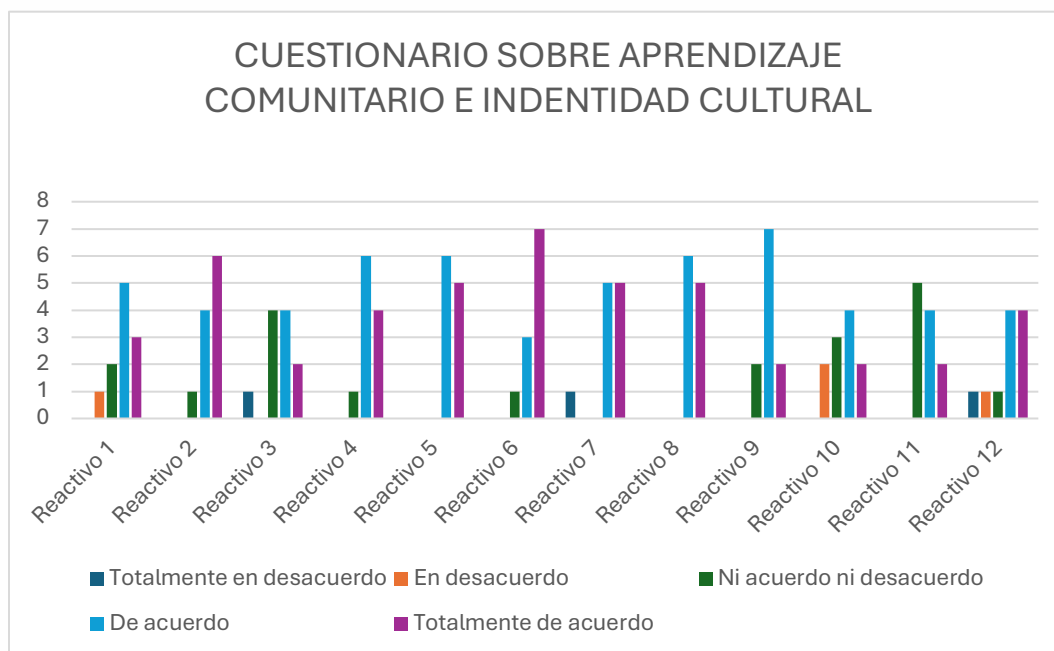
Resultados

Llevar a cabo todas estas actividades trajo consigo un impacto enorme en la escuela. Al principio, cuando se hizo el diagnóstico, había mucha inseguridad. A la mayoría le daba pena o miedo vender sus productos por no tener experiencia. Sin embargo, la perspectiva cambió por completo al ver los montajes terminados.

Para medir este cambio, se aplicó una encuesta de salida. La Gráfica 1 muestra resultados claros: El 80% de los participantes aseguró que dominar estas técnicas de decoración y montaje les servirá como una fuente de ingresos extra; Además, el 85% vio en la venta de estos productos una excelente oportunidad para emprender dentro de la localidad. Estos números comprueban que las herramientas prácticas sí logran despertar una visión de autoempleo.

Como dato adicional, el 90% pidió que se sigan haciendo más dinámicas como esta en la escuela. Como se puede apreciar en la grafica 1.

Gráfica 1.



Más allá de los números, hubo momentos de gran valor cultural. Por ejemplo, al preparar la famosa salsa para tostadas de Matamoros. Nadie quiso buscar una receta en Internet; al contrario, investigaron con las familias del ejido para rescatar la tradición. Con tomates, chiles y otros ingredientes de la región, lograron un sabor que despertó mucho orgullo por las costumbres locales. Luego, en el mes de diciembre, el equipo cocinó pequeños panqueques en parrillas eléctricas, poniendo especial cuidado en que se vieran apetitosos.

El cierre ocurrió en la posada escolar navideña. Allí se puso a prueba todo lo aprendido, pues el colectivo se encargó de adornar el lugar con arcos de globos en colores de temporada. Ver el esfuerzo de todos brillando en un evento real fue la mejor prueba de la colaboración lograda. Como se aprecia en la Figura 2.

Figura 2.



Decoración y conclusión del proceso de emprendimiento

Conclusión

La "Galería de Snacks" logró con éxito todo lo que se propuso. Quedó demostrado que unir las clases con el comercio y las manualidades es una vía excelente para fomentar la creatividad y la buena convivencia. Las bitácoras que se llenaron semana a semana son la evidencia de cómo el grupo fue madurando.

Si otras generaciones quieren repetir esta experiencia, hay un par de cosas a considerar. Primero, es vital hacer las compras con bastante tiempo de anticipación, porque vivir lejos de la zona urbana a veces retrasa la llegada de insumos. Segundo, valdría mucho la pena que la escuela ofrezca talleres básicos sobre cómo administrar dinero. Con ese apoyo extra, cualquier temor inicial desaparecería y los participantes saldrían listos para convertir todo este talento en negocios propios.

Referencias

- García, M. (2023). *El impacto del aprendizaje práctico en la educación media superior rural*. Revista de Educación Comunitaria, 15(2), 45-60.



"Sembrando Estilos, Construyendo Comunidad a través de la implementación de una barbería en el Corazón de Nuestro Pueblo Pocoboch"

Telebachillerato Comunitario Plantel Pocoboch

CCT:31ETKOO84G

Módulo: Desarrollo Comunitario.

UAC: Nos organizamos en comunidad.

Autores: Mauricio Alexander Cuxim Be, Marco, Jesús Alberto Uh Che Andres Gil Chan,

Jasli Aneli Gonzales Che.



Docentes: Jorge A. Ceballos Medina, Laura L. Ek Nahuat, Nancy D. Tuz Chan

Introducción

Durante el diagnostico que realizamos en tercer semestre en Pocoboch, comunidad perteneciente al municipio de Calotmul en Yucatán, detectamos diversas problemáticas, entre las cuales estaba la ausencia de espacios de convivencia y la falta de una barber shop que brindara servicios de calidad con precios accesibles para los habitantes de la comunidad. Para dar respuesta a dichas necesidades se impulsó un proyecto comunitario el cual es definido por el Ministerio de Participación Popular y Desarrollo Social, (2007) como:

"Un instrumento en el cual se plantea la solución o alternativas posibles a un problema o, a la satisfacción de una necesidad sentida por la colectividad; es decir, es un plan de acción detallado que resuelve un problema, una necesidad colectiva situacional, corresponsable y cogestionaría de la comunidad."

Así nace el proyecto Barber Shop JYM en Pocoboch, el cual es un emprendimiento que comienza con actividades centradas en barbería y estilismo. Las cuales fueron muy bien recibidas por la comunidad, prueba de ello fue el entusiasmo de las personas que

se fueron sumando, quienes incluso venían de comunidades vecinas como Santa Rita y Actuncoh (Figura 1).



Figura 1. Nombre y logotipo del proyecto

El espacio que ocupamos para nuestro proyecto fue donado en junio de 2025 por el señor Mauro Cuxim, integrante de nuestra comunidad. El nombre de la barbería está inspirado en un término coloquial que evoca cercanía y autenticidad, el cual refleja el espíritu local: un espacio informal y cálido donde los clientes se sienten como en casa.

Nos especializamos en cortes personalizados, afeitados con navaja artesanal, arreglos de barba y tratamientos capilares naturales. Todos los servicios son hechos por un equipo de barberos jóvenes y creativos que conocen a la perfección las tendencias actuales. El lugar conserva el encanto tradicional de la vivienda de Don Mauro, creando una atmósfera única y acogedora al servicio de toda la comunidad.

Como se mencionó anteriormente, con ayuda de las tutoras Nancy Daniela Tuz Chan y Laura Luceli Ek Nahuat, logramos identificar algunas de las necesidades de la comunidad. Entre estas destacan el acceso a servicios de barbería de calidad a precios accesibles, así como espacios de encuentro donde se pueda fortalecer el tejido social de la comunidad. Por ello, buscamos convertir a Pocoboch en el punto de encuentro preferido para nuestros vecinos, fomentando un espacio donde se comparta no solo el cuidado del aspecto físico, sino también conversaciones entre los integrantes de la comunidad. Además de incorporar piezas hechas a mano por artistas locales. El trabajo que realizamos con anterioridad se reflejó en la inauguración oficial hecha en junio del 2025 (Figura 2).



Figura 2. Inauguración de la Barbería

A continuación, se exponen los objetivos bajo los cuales desarrollamos el proyecto:

Objetivo general

Ofrecer servicios de barbería y estilismo, para mejorar la apariencia y la confianza del cliente, creando una experiencia personalizada y un ambiente relajado, que combine tradición y tendencias, asegurando la satisfacción a través de alta calidad y atención experta.

Objetivos específicos

- Orientar y ofrecer cortes al cliente basados en estilos actuales, cuidado del cabello y productos de higiene adecuados.
- Mantener un espacio de trabajo impecable y seguro para el cliente.
- Construir relaciones duraderas con los clientes mediante un trato cercano y programas de lealtad.
- Crear un ambiente relajante y personalizado, fusionando tradición con modernidad.

Metodología

En el marco del Proyecto de Desarrollo Comunitario, durante tercer semestre, realizamos un diagnóstico, el cual consistió en obtener información y detectar las

problemáticas principales de nuestra comunidad. Tras un análisis detallado, identificamos que existía la necesidad de contar con una barbería establecida que ofreciera horarios accesibles, precios económicos y una alta calidad en sus servicios. Y aunque, en el proceso de investigación nos dimos cuenta de que en la zona existen múltiples carencias, decidimos enfocarnos específicamente en este sector debido a que era un problema al que le podíamos dar una solución de manera viable y efectiva.

En un segundo momento se realizó una investigación de campo mediante entrevistas para validar tres factores clave: 1) la importancia de tener un establecimiento fijo en la zona, 2) el beneficio directo para los habitantes y 3) la opinión general de la comunidad sobre la implementación de este negocio. Además, con el fin de validar los resultados, utilizamos herramientas como encuestas, materiales audiovisuales y pláticas directas con los vecinos, lo cual nos permitió concluir con certeza que el proyecto es una idea sólida y necesaria para el entorno social y económico de la comunidad.

Resultados obtenidos con base en la primera etapa del proyecto

Desde el inicio del proyecto, el local de la barbería ya era conocido por varias personas de la comunidad, lo que permitió que algunos clientes acudieran de manera constante a cortarse el cabello. El servicio que se ofrecía cumplía con lo básico, ya que se contaba con las herramientas necesarias para realizar los cortes, como máquinas de corte, tijeras, peines y espejos en buen estado. Además, se tenía el apoyo de algunos patrocinadores, lo cual ayudó a cubrir ciertas necesidades iniciales. A pesar de estos avances, el espacio presentaba algunas carencias, ya que el interior del local no estaba pintado, lo que daba una imagen poco atractiva. También se observó que no había suficientes asientos ni un área destinada para sala de espera, lo que ocasionaba incomodidad mientras los clientes esperaban su turno.

Mejorías que se realizaron

Después de analizar las necesidades tanto del local como las áreas de oportunidad para mejorar el servicio al cliente, se plantearon las estrategias para la mejora. Una de

las principales fue pintar el interior del local, esta acción nos permitió ofrecer un ambiente más limpio, ordenado y agradable. Asimismo, se adquirieron asientos adecuados para los clientes y se habilitó una sala de espera, lo que ayudó a que las personas se sintieran más cómodas y mejor atendidas. Estas mejoras no solo favorecieron la imagen del local, sino que también atrajeron a más clientes, fortalecieron la confianza entre los integrantes de la comunidad y mejoraron la calidad del servicio que se ofrece en la barbería (Figura 3).

Los resultados hablan por sí solos, en las imágenes se puede apreciar la participación diaria de las personas de la comunidad dentro de Barber Shop JYM.



Figura 3. El local con su nueva imagen y asientos en buenas condiciones

Conclusión

Esta barbería es Pocoboch es un proyecto que demuestra que un emprendimiento puede ir más allá de solo ganar dinero, ya que desde el inicio se pensó en apoyar y beneficiar a la comunidad. Gracias a la orientación de nuestras tutoras, a la comunidad y al trabajo en equipo de los fundadores, se logró crear un espacio donde las personas pueden cuidar su imagen personal sin pagar precios altos y al mismo tiempo, sentirse cómodas y bien recibidas. Esto ayuda a fortalecer la identidad del pueblo y crea un ambiente familiar donde los clientes no solo van a cortarse el cabello, sino también a convivir, platicar y pasar un buen rato.

De esta manera, Barber Shop JYM se convierte en un punto de encuentro que fomenta la unión entre los vecinos, el cual fue uno de los objetivos del proyecto. Por otro lado, esta propuesta impulsa la participación de jóvenes emprendedores, lo cual es muy importante porque demuestra que los estudiantes también podemos generar ideas

que ayuden al desarrollo de su comunidad. Asimismo, la planeación a futuro en la que se incluye; la ampliación del local, ofrecer servicio a domicilio, rizos y cuidado facial, refleja responsabilidad, visión y compromiso con el crecimiento de Barber Shop JYM y con el consumidor local (Figura 4).

Finalmente, creemos que este proyecto es un claro ejemplo de cómo, con apoyo de la comunidad a través de patrocinios, organización y ganas de salir adelante, se pueden crear propuestas que tengan un efecto positivo tanto económico como social en nuestras comunidades.



Figura 4. Patrocinador y servicio de corte de cabello a domicilio

Este proyecto nos permitió demostrar que como jóvenes somos agentes de cambio, pues detectamos una necesidad en la comunidad y actuamos. Sabemos que este emprendimiento tiene bases sólidas para crecer y seguir siendo un beneficio para la comunidad, por ello nos llena de orgullo ser estudiantes del Telebachillerato Comunitario Plantel Pocoboch.

JUGOS NATURALES “KII’ ”

Estudiantes:

- Camila Azucena Gonzales Sánchez
- Geysam Isarel Pech Canul
- Jimena Jhoselin González Arceo
- Paola Gimena Ayala Osorno

Maestros:

- Juan Ramón Herrera Nájera
- Maelvi Yamili Dzahe Gonzales
- Pablo Alfredo Sosa Arceo



INTRODUCCIÓN

En los últimos años, el aumento de enfermedades como la obesidad y la diabetes ha representado un problema de salud pública estrechamente relacionado con el consumo excesivo de bebidas azucaradas y procesadas. Esta situación fue especialmente visible dentro del entorno escolar, donde el acceso a opciones saludables era limitado. Ante esta problemática, se desarrolló el proyecto “Jugos Kii’”, con el propósito de promover hábitos alimenticios más saludables mediante el consumo de bebidas naturales.

El proyecto “Jugos Kii’” consistió en la elaboración, producción y comercialización de jugos 100% naturales, preparados a base de frutas frescas, sin azúcares añadidos, colorantes ni químicos artificiales. Durante su desarrollo, esta iniciativa ofreció una alternativa nutritiva a las bebidas industrializadas, dirigida principalmente a la comunidad estudiantil, sin dejar de lado al público en general.

El objetivo principal del proyecto fue fomentar el consumo de bebidas naturales que aportaran vitaminas, minerales y antioxidantes al organismo, así como reducir el consumo de bebidas azucaradas dentro del entorno escolar. De igual manera, se buscó generar ingresos económicos a través de un emprendimiento

responsable, demostrando que es posible combinar el cuidado de la salud con una actividad productiva.

Los antecedentes del proyecto se basaron en la observación del alto consumo de refrescos y bebidas procesadas dentro de la comunidad educativa y en la necesidad de contar con alternativas saludables accesibles. Al finalizar el proyecto, se pudo constatar una respuesta positiva por parte de la comunidad, así como el cumplimiento de los objetivos planteados, reflejando la viabilidad e impacto de “Jugos Kii” como una iniciativa orientada al bienestar y a la conciencia sobre la alimentación saludable.

RESULTADOS ESPERADOS DEL PROYECTO

Incrementar el consumo de bebidas naturales dentro de la comunidad estudiantil, reduciendo gradualmente la preferencia por bebidas azucaradas y procesadas.

Promover hábitos de alimentación más saludables, concientizando a los estudiantes sobre la importancia de consumir productos naturales que aporten vitaminas, minerales y antioxidantes al organismo.

Lograr una buena aceptación del producto por parte de la comunidad, reflejada en la venta constante de los jugos y en la retroalimentación positiva obtenida durante las degustaciones.

Generar ingresos económicos a través de la venta de jugos naturales, demostrando que un emprendimiento saludable puede ser rentable y sostenible.

Fortalecer habilidades en los integrantes del equipo, como la organización, el trabajo en equipo, la comunicación, la toma de decisiones y la resolución de problemas.

Identificar los sabores con mayor demanda, permitiendo mejorar la oferta del producto de acuerdo con las preferencias de los consumidores.

Consolidar al proyecto “Jugos Kii” como una alternativa viable y accesible dentro del entorno escolar y comunitario.

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto “Jugos Kii” obtuvo una buena aceptación por parte de la comunidad, especialmente entre los estudiantes, quienes mostraron interés y preferencia por los jugos naturales ofrecidos.

Se lograron realizar ventas constantes dentro de instituciones educativas, principalmente en el telebachillerato, así como en otros puntos de venta, lo que permitió ampliar el alcance del proyecto. Se alcanzó un promedio de más de 150 jugos vendidos cada dos semanas, demostrando la viabilidad económica y la constancia en la demanda del producto.

Se observó una reducción en el consumo de bebidas azucaradas y conservadas, ya que los jugos naturales se convirtieron en una opción preferida para muchos consumidores dentro del entorno escolar. El proyecto contribuyó a la concientización sobre la importancia de una alimentación más saludable, promoviendo el consumo de bebidas naturales como alternativa a los productos industrializados.

METODOLOGÍA

El proyecto “Jugos Kii” se desarrolló bajo un enfoque metodológico mixto, integrando técnicas cuantitativas y cualitativas, con el fin de evaluar tanto los resultados numéricos obtenidos como la percepción y experiencia de los consumidores. Este enfoque permitió obtener una visión más completa del impacto del proyecto dentro de la comunidad.

Desde el enfoque cuantitativo, se recopilaron datos numéricos relacionados con la producción y venta de los jugos naturales. Se registró el número de unidades

elaboradas y vendidas durante cada jornada, así como los ingresos obtenidos en los distintos puntos de venta, principalmente dentro del telebachillerato y en domicilios particulares. Asimismo, se contabilizó la aceptación de los sabores ofrecidos, identificando aquellos con mayor demanda, como la limonada y el jugo de piña. Estos datos permitieron medir el alcance del proyecto, su viabilidad económica y el cumplimiento de los objetivos planteados.

Por otro lado, desde el enfoque cualitativo, se utilizó la observación directa y la retroalimentación de los consumidores para conocer su percepción sobre el producto. Durante las degustaciones realizadas en el plantel educativo, se aplicaron encuestas de satisfacción y se sostuvo comunicación directa con los estudiantes, lo que permitió identificar opiniones sobre el sabor, la presentación y los beneficios nutricionales de los jugos. Además, el equipo reflexionó de manera constante sobre las dificultades enfrentadas, como problemas con la calidad de la fruta, la conservación de los jugos y la organización del trabajo, analizando cada situación para mejorar los procesos.

La combinación de ambos enfoques permitió evaluar no solo los resultados obtenidos en términos de ventas, sino también el impacto del proyecto en la promoción de hábitos saludables y en el aprendizaje del equipo. Gracias a esta metodología mixta, fue posible ajustar estrategias, mejorar la producción y fortalecer el trabajo colaborativo, logrando una conclusión exitosa del proyecto “Jugos Kii”.

Esperamos que este proyecto, siga adelante generando el impacto esperado a través de la conciencia sobre la salud.

También nos gustaría servir de inspiración para las siguientes generaciones, al igual que puedan aprender a través de nuestras experiencias para mejorar la iniciativa y que el tema de la salud en la comunidad no se pierda de vista nunca.

Sobre todo, hablando del consumo excesivo de bebidas procesadas con altos grados de azúcar.

CONCLUSIÓN

La conclusión del proyecto de venta de jugos naturales resalta la relevancia y el impacto significativo que esta iniciativa puede tener en la comunidad. Este proyecto fue seleccionado tras un análisis profundo de las tendencias actuales en la alimentación y salud, donde se observó un creciente interés por parte de los consumidores en opciones mas saludables y naturales. La elección de los jugos naturales como producto principal responde a la necesidad de ofrecer alternativas a las bebidas azucaradas y procesadas, que son perjudiciales para la salud. Al proporcionar jugos frescos, elaborados con frutas y verduras locales, se fomenta no solo un estilo de vida mas saludable, si no también una mayor conciencia sobre la importancia de consumir productos frescos y nutritivos.

Los beneficios que ofrecen los jugos naturales son múltiples y significativos. Estos productos no solo son fuente rica de vitaminas, minerales y antioxidantes, sino que también contribuyen a mantener una buena hidratación y promueven una mejor salud digestiva. Además, al estar elaborados con ingredientes frescos, se asegura que los consumidores estén recibiendo todos los nutrientes necesarios para su bienestar. Este enfoque en la salud no solo mejora la calidad de vida de los individuos, sino que también ayuda a reducir problemas relacionados con dietas poco saludables en la comunidad.

Uno de los aspectos mas destacados de este proyecto es su potencial para impactar positivamente en la economía local, al trabajar con agricultores y productores locales para obtener las materias primas, de esta forma se apoya a la economía regional y se promueve el desarrollo sostenible.



Frutibites Hunukú, Yucatán: de nuestras raíces nace lo que nos nutre

Frutibites Hunukú, Yucatán: from our roots comes what nourishes us.

AUTORES/AS

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Marleni de Jesús Baas Can | 10. Angel Jesús Kauil Can |
| 2. Gretty Yamili Balam Chan | 11. Mario Ernesto Kauil Kauil |
| 3. Karla Valeria Cahum Canche | 12. Wiliam de Jesús Ku Cahum |
| 4. Lluvy Mayrin Cahum Tuyu | 13. Fabian Tuyu Camal |
| 5. Perla Esmeralda Canche Kauil | |
| 6. Viviana Marisol Chan Petul | |
| 7. Angel Eduardo Ciau Canche | |
| 8. Victor Miguel Cohuo Baas | |
| 9. Cristian Emanuel Hau Cano | |

Docentes:

1. Lía Anahí Basto Alcalá
2. Mauricio Hau Canul
3. Victor Felipe Ciau Pech

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un proceso biológico esencial que permite al organismo obtener la energía y los nutrientes necesarios para mantener sus funciones vitales. Desde una perspectiva científica, la mala alimentación se define como un patrón dietético desequilibrado, caracterizado por un consumo excesivo de alimentos ultraprocesados ricos en azúcares, grasas saturadas y sodio, junto con una ingesta insuficiente de nutrientes esenciales como

vitaminas, minerales y fibra (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020). La evidencia científica ha demostrado que estos hábitos alimentarios inadecuados alteran el metabolismo, favorecen procesos inflamatorios y aumentan el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad, la diabetes tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares (Mozaffarian, 2016).



Figura 1. Logotipo

Fuente: Elaboración propia

En Yucatán, especialmente la comunidad de Hunukú del municipio de Temozón, se identificó un problema relacionado con los hábitos alimenticios, caracterizado por el alto consumo de refrescos, azúcares y alimentos con bajo valor nutricional, así como snacks ultraprocesados consumidos sin control. Con información brindada por el Centro de Salud IMSS de esta misma comunidad, se reconoce que las principales enfermedades registradas, de mayor a menor frecuencia, son obesidad, diabetes, hipertensión arterial, triglicéridos y colesterol elevados.

Estas problemáticas de salud están asociadas a malos hábitos alimenticios, especialmente entre jóvenes y adultos, y a la falta de opciones saludables y accesibles de la comunidad. Ante esta situación, surge el proyecto de Frutibites Hunukú, como respuesta a la necesidad de ofrecer alternativas nutritivas que contribuyan a mejorar la alimentación de la población. Asimismo, forma parte de una iniciativa de proyecto diseñada dentro del curso de Desarrollo Comunitario del Telebachillerato Comunitario de la localidad. Cuyo objetivo principal es promover hábitos de alimentación más saludables a los habitantes, mediante una propuesta de carácter económico que integra la elaboración y venta de snacks saludables, acompañada de acciones educativas que permitan generar conciencia sobre la importancia de una alimentación balanceada.

METODOLOGÍA

Como se mencionó anteriormente, el proyecto Frutibites Hunukú: lo natural siempre eres tú, se llevó a cabo en la comunidad de Hunukú del municipio de Temozón en el estado de Yucatán, la cual cuenta con aproximadamente 3,549 habitantes (INEGI, 2025)

La metodología empleada para el desarrollo del proyecto comunitario se basó en un enfoque participativo y descriptivo, con el propósito de involucrar activamente a los miembros de la comunidad en cada una de las etapas del proceso. En primer lugar, como parte de la Unidad de Aprendizaje Curricular (UAC) *¿Qué necesita mi*

comunidad?, se llevó a cabo un diagnóstico comunitario para identificar las principales problemáticas, necesidades y recursos existentes, utilizando técnicas como encuestas, entrevistas y observación directa. Esta etapa permitió obtener una comprensión integral del contexto social, económico y cultural de la comunidad.

Posteriormente, la información recabada fue sistematizada y analizada mediante métodos cualitativos y cuantitativos, lo que facilitó la priorización de las problemáticas detectadas de acuerdo con su impacto y viabilidad de atención. En continuidad con la formación académica anteriormente mencionada, se realizó la planeación del proyecto siguiendo la estructura de la UAC *Planificamos en comunidad*, en la cual se definieron los objetivos generales y específicos, así como las estrategias, actividades, recursos y un cronograma de trabajo, incorporando la participación de actores comunitarios para fortalecer la pertinencia y aceptación de las acciones propuestas.

A continuación, se procedió a la ejecución del proyecto con el respaldo del personal docente y a cargo de la UAC *Nos organizamos en comunidad*, promoviendo la colaboración comunitaria y el uso responsable de los recursos a su cargo. Durante esta fase se dio seguimiento continuo al desarrollo de las acciones, con el fin de asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos y realizar los ajustes necesarios. Finalmente, a unos meses de concluir el semestre se pretende evaluar de manera continua los resultados obtenidos mediante aprendizajes logrados por cada alumno y alumna, así como el impacto general alcanzado en los habitantes de su comunidad, identificar áreas de mejora y proponer acciones futuras orientadas a la sostenibilidad y continuidad de este en años siguientes.



Figura 2. Mapa del estado de Yucatán con la ubicación de la localidad trabajada

Fuente: Elaboración propia con base en DescargaMapas.net (2016)

RESULTADOS OBTENIDOS

La organización de los resultados se realizó con base en los objetivos planteados para la investigación. Se destaca la ejecución del proyecto de Desarrollo Comunitario denominado Frutibites “lo natural siempre eres tú”, que al inicio de este en la comunidad de Hunukú la aceptación era menor por lo que se pueden observar logros considerables mostrados a continuación.



Figura 3. Volumen de ventas generadas desde el inicio del proyecto

Fuente: Elaboración propia

La gráfica demuestra que el proyecto es resiliente; aunque factores externos como las vacaciones y las fiestas decembrinas afectaron el ingreso, la conciencia generada por medio de las redes sociales permitió recuperar el volumen de clientes en enero, ya que muestra una tendencia a la consolidación del consumo del producto ofrecido.



Figura 4. Impacto social dentro de la comunidad

Fuente: elaboración propia

Nuevamente se demuestra una correlación directa entre la educación y el consumo. Al elevar el conocimiento nutricional en un 88%, se logra que la preferencia de compra se triplicara, alcanzando un nivel de 70 puntos. Lo más destacado es la frecuencia del cliente, que aumentó más del doble (de 15 a 40), lo que confirma que el proyecto Frutibites “lo natural siempre eres tú”, se consolida como una propuesta económica y educativa que realmente está transformando los hábitos alimenticios de la comunidad.

CONCLUSIONES

En la actualidad, promover una buena alimentación se ha convertido en una prioridad para el bienestar individual y colectivo. Reducir el consumo de productos embolsados, gasificados, embotellados y procesados resulta fundamental, ya que su ingesta excesiva está asociada a diversos problemas de salud. Optar por alternativas más naturales y nutritivas contribuye significativamente a mejorar la calidad de vida y a fortalecer hábitos alimenticios responsables.

En este contexto, Frutibites se presenta como una alternativa de consumo saludable, al ofrecer productos elaborados a partir de ingredientes naturales, priorizando procesos que conservan su valor nutricional y aportan beneficios reales al organismo. Su consumo no solo favorece una alimentación balanceada, sino que también fomenta una mayor conciencia sobre la importancia de elegir alimentos más sanos.

Asimismo, es indispensable reconocer y valorar las comidas tradicionales, las cuales en la sección aprendiendo con frutibites “lo natural siempre eres tú” se enfatiza la relevancia de las comidas tradicionales como alternativa importante para reducir el consumo de carnes rojas o alimentos procesados, además de que forman parte de nuestra identidad cultural y, en muchos casos, se basan en ingredientes frescos y métodos de preparación más saludables. Reintegrarlas en la dieta diaria permite rescatar prácticas alimenticias equilibradas, fortalecer la cultura local y contribuir a una nutrición más consciente y sostenible.

No obstante, uno de los principales retos es concientizar a la población sobre la importancia de adoptar una alimentación sana como un hábito constante y no como una acción temporal, promoviendo cambios sostenibles en los estilos de vida.

Frutibites representa un logro significativo, al fomentar hábitos alimenticios saludables y, al mismo tiempo, perfilarse como una oportunidad de desarrollo

económico y una fuente de empleo a futuro, contribuyendo de manera positiva al bienestar social y comunitario.

"Sak Ja' (Agua blanca)", El Arte de la Horchata en Chapab: Un Proyecto de Desarrollo Comunitario entre la Identidad Cultural y el Emprendimiento Sostenible

Canto Zapata Katia Yurahi, Cauich Carrillo Geydi Maribel, Chan Castro Lluvia Esmeralda, Chavez Santos Daniela Abril, Chuc Cob Jorge Javier, Chuc Cob Oscar Francisco, Zapata Olivares Adriadni Noemi, Zapata Olivares Naomi Esmeralda, Molina Carrillo Eyder Amir.

Introducción.

El presente artículo expone los resultados y la metodología del proyecto comunitario orientado a la producción artesanal de horchata en la comunidad de Chapab, Yucatán. Esta iniciativa surge en el marco del componente de formación laboral en Desarrollo Comunitario del Telebachillerato Comunitario (TBC), un modelo educativo que busca vincular el aprendizaje en el aula con las realidades sociales y económicas del entorno. El proyecto no solo se centra en un producto de consumo, sino que se sitúa en la intersección de los saberes ancestrales de las artesanas locales y la necesidad de generar estrategias de vida sostenibles. A través de esta intervención, las y los estudiantes actúan como puentes entre la tradición y la innovación, asumiendo un rol de agentes de transformación social. La elaboración de horchata en Chapab es una práctica que trasciende lo gastronómico; representa un pilar del sustento económico para diversas familias de artesanas que han conservado la receta original por generaciones. Sin embargo, en el contexto actual de globalización y mercados industrializados, estas prácticas artesanales enfrentan riesgos de desplazamiento y una disminución en su valoración comercial y cultural. Anteriormente, la producción se mantenía en un ámbito estrictamente doméstico o de venta local limitada. Ante este escenario, el TBC plantel Chapab identificó la oportunidad de intervenir mediante sus dos enfoques rectores: la Pedagogía Emprendedora, para dotar de herramientas técnicas y comerciales a la producción, y el Enfoque Social, para fortalecer la identidad y la cohesión comunitaria a través del rescate de este patrimonio inmaterial. El

proyecto se articula en torno a tres objetivos fundamentales; en primer lugar documentar y salvaguardar la técnica artesanal de la elaboración de horchata, reconociendo el valor histórico y simbólico que este saber otorga a la comunidad de Chapab; en segundo lugar, aplicar herramientas de gestión y mejora de procesos para optimizar el sustento económico de las artesanas, permitiendo que su labor sea competitiva sin perder su esencia tradicional; por último en desarrollar competencias laborales básicas que permitan realizar diagnósticos comunitarios, interactuar éticamente con actores sociales y diseñar soluciones que impacten positivamente en el bienestar colectivo de su localidad.

Metodología

El proyecto comunitario de producción artesanal de horchata en la comunidad de Chapab, Yucatán, se desarrolló bajo un enfoque metodológico cualitativo de carácter participativo, desde un enfoque de la investigación-acción comunitaria. Este enfoque permitió articular los procesos formativos del Telebachillerato Comunitario con las dinámicas sociales, culturales y productivas de la localidad, favoreciendo una interacción horizontal entre el estudiantado y las artesanas como portadoras de saberes tradicionales.

El diseño metodológico se estructuró en dos etapas: preservación del saber artesanal y emprendimiento comunitario. En la primera etapa, orientada a la preservación, se buscó documentar y salvaguardar el proceso tradicional de elaboración de la horchata como patrimonio cultural inmaterial de la comunidad. Para ello, se realizaron entrevistas semiestructuradas a artesanas locales con el propósito de recuperar información relacionada con el origen de la receta, los significados culturales asociados a su producción y su relevancia como estrategia de subsistencia familiar. De manera paralela, se llevó a cabo observación directa y participante durante las jornadas de elaboración de la bebida, lo que permitió registrar de forma sistemática los insumos, técnicas, tiempos y prácticas que conforman el proceso productivo. Esta información fue organizada y sistematizada mediante registros escritos elaborados

bajo la supervisión de las propias artesanas, garantizando la fidelidad a la técnica tradicional y el respeto a los ritmos y prácticas comunitarias.

La segunda etapa se centró en el emprendimiento comunitario y tuvo como objetivo fortalecer la viabilidad económica de la producción artesanal sin comprometer su identidad cultural. A partir de la información recopilada previamente, se desarrolló un análisis de los costos de producción considerando los insumos, los tiempos de trabajo y los volúmenes de elaboración, lo que permitió establecer criterios para la definición de precios acordes con el esfuerzo productivo. Asimismo, se trabajó en la mejora de la presentación del producto mediante la incorporación de elementos básicos de higiene, empaque e imagen, procurando que estos cambios respetaran la naturaleza artesanal de la horchata y su valor simbólico. De igual manera, se diseñaron estrategias de comercialización orientadas al contexto local y comunitario, priorizando canales de venta accesibles y sostenibles para las artesanas.

Resultados obtenidos.

La ejecución del proyecto de horchata artesanal en la comunidad de Chapab ha derivado en una transformación significativa que valida la eficacia del enfoque de la economía solidaria que fomenta del modelo del TBC. Al contrastar el estado inicial de la comunidad con los indicadores obtenidos tras la intervención, se observa un impacto multidimensional que trasciende la productividad económica para incidir en el tejido social y la identidad cultural.

En el diagnóstico previo a la intervención, se identificó un escenario de vulnerabilidad caracterizado por la invisibilidad comercial y el riesgo de erosión cultural. La producción de horchata, aunque fundamental para el sustento de las artesanas locales, operaba bajo una lógica de subsistencia informal, carente de estructuras de costos y con una difusión limitada a circuitos domésticos. Tras el despliegue del proyecto, esta realidad ha transitado hacia un modelo de emprendimiento con identidad. La aplicación de competencias laborales por parte de los estudiantes permitió la profesionalización de la imagen del producto y la optimización de los

procesos financieros, logrando una mejora en la rentabilidad de la labor sin comprometer la técnica tradicional, garantizando así un sustento más digno y estable. Desde el enfoque social y comunitario, el impacto más profundo se manifiesta en la revalorización del patrimonio inmaterial. Antes de la intervención, existía una desconexión generacional respecto a la importancia histórica de la receta artesanal; sin embargo, la mediación estudiantil fomentó una reapropiación del saber ancestral. La documentación de los procesos y la creación de narrativas de marca basadas en la historia de Chapab han fortalecido la cohesión social, transformando un oficio cotidiano en un símbolo de orgullo e identidad colectiva.

Conclusiones.

La ejecución del proyecto de horchata artesanal en Chapab constituye un testimonio fehaciente de cómo la formación laboral en el TBC puede trascender el aula para convertirse en un motor de desarrollo territorial. Al combinar la Pedagogía Emprendedora con el Enfoque Social, esta intervención ha demostrado que es posible generar modelos de sustento económico que no solo respeten, sino que revitalicen la herencia cultural de las comunidades rurales. La experiencia confirma que la educación media superior alcanza su máximo potencial cuando se orienta hacia la resolución de problemáticas reales, fomentando una simbiosis entre el saber académico y el tradicional.

Asimismo, se propone integrar de manera más profunda el uso de tecnologías de la información para la comercialización digital, ampliando el mercado de la horchata artesanal sin sacrificar su esencia. Finalmente, resulta imperativo que el plantel educativo institucionalice este proyecto como una línea de acción permanente, asegurando que las futuras generaciones de estudiantes actúen como custodios y promotores de esta iniciativa. En última instancia, el éxito en Chapab subraya que el desarrollo comunitario no se logra mediante la imposición de modelos externos, sino mediante el fortalecimiento de las raíces que sostienen la identidad y la economía de los pueblos.

Evidencia Fotográfica

Figura 1. Molienda del arroz



Figura 2. Supervisión de la artesana



Figura 3. Apoyo de la comunidad en el trabajo



Figura 4. Envasado del concentrado



Figura 5. Concentrado envasado y etiquetado



Figura 6. Flyer de venta





La tiendita TBCEY: un mostrador que forma competencias y valores

Nombres completos de todas las personas que participaron.

Estudiantes:

Canche Sulub Santos Noe

Cauich Chan Erika Yazmin

Cauich Chan Sheyla Dianela

Chan Cauich Yerisa Antonia

Chan Chan Carlos

Contreras Domínguez Eldi Gabriela

Couoh Cauich Aniel

Couoh Cauich Gadiel

Dzul Cauich Noely Aracelly

Dzul Chan Geidi Andrea

Novelo Chan Neydi Graciela

Tun Dzul Yulissa Guadalupe

Tuz Falcón Ana Marely

Xool Chan Charly

Docentes:

Cab Caamal Diana Marisol

Nic Martin Joel

Sulub Xool Russell Gabriel



Introducción

Este proyecto colaborativo consiste en la creación de una cooperativa escolar, pensada no solo como una actividad económica sino como una estrategia para recaudar fondos destinados para recaudar fondos destinados a cubrir los gastos de la graduación del grupo. A través de la metodología del proceso administrativo, se planeó cada paso, desde la selección de productos, el control de gastos y la asignación de roles y el trabajo responsable entre compañeras y compañeros. Asimismo, el proyecto se desarrolló en varias etapas, en primer lugar, se realizó un diagnóstico de necesidades, donde se encuestó a los estudiantes para conocer sus preferencias alimenticias. A partir de esta información, se seleccionaron productos saludables, como frutas frescas, productos con bajo contenido de sellos de advertencia nutrimental, bebidas naturales y snacks saludables.

Metodología

La metodología utilizada para la operación de la tienda escolar consistió en un conjunto de procesos y estrategias como la adquisición de productos, el trato con la clientela y la evaluación de los resultados. En la tiendita TBCEY, se creó un grupo de WhatsApp para que todos vean el menú y conocer cuáles son los productos con mayor demanda. Lo más vendido es lo que se preparará y venderá como plato principal para reducir las pérdidas. Hemos ido a tiendas grandes para comprar productos en masa, para obtener mejores precios y una mayor ganancia. También hemos tenido pérdidas, nos ha sobrado mucha comida y a veces, aunque exista una alta demanda de determinados productos, no siempre lo compran aquí en la escuela. Por eso, se buscó aprovechar los ingredientes disponibles para preparar platillos con ingredientes que podamos utilizar al día siguiente con un platillo diferente. En ocasiones, tuvimos ventas sin ganancias por un mal manejo de los integrantes del



negocio, lo cual también nos generó pérdidas al no tener el agua disponible o los ingredientes insuficientes. Por eso, a veces no todos los clientes alcanzan a comprar nuestro producto.

Resultados obtenidos

En la cooperativa TBCEY del Telebachillerato Comunitario De Kancab, además del propósito de recaudar fondos para la graduación de estudiantes de tercer grado, el proyecto busca que las y los alumnos del 5° semestre conozcan en profundidad el funcionamiento de un negocio o emprendimiento, así como aprender a administrar tanto recursos personales como económicos.

Durante los últimos 3 meses, fue este grupo de estudiantes quien se encargó de organizar y gestionar las ventas de la cooperativa. Como es común en cualquier iniciativa empresarial, los resultados no han sido uniformes: ha habido días con buenas ganancias que han permitido aumentar el fondo de graduación, pero también períodos con pérdidas, que han generado la necesidad de revisar procesos y tomar decisiones ajustadas.

Estas fluctuaciones han sido una oportunidad de aprendizaje valiosa: las y los estudiantes han tenido que analizar las causas de los altibajos (como variaciones en la demanda, gestión del inventario, precios o condiciones del punto de venta), distribuir tareas entre el equipo y optimizar el uso de los recursos económicos disponibles. Así, más allá de los resultados financieros inmediatos, el proyecto está cumpliendo con su objetivo de formar en habilidades prácticas de emprendimiento y administración para la comunidad estudiantil.

Conclusión



El proyecto de tiendita TBCEY, fue una experiencia gratificante que superó expectativas, permitió aplicar conocimientos teóricos, desarrollar habilidades empresariales y de trabajo en equipo, y contribuir a la comunidad educativa. Se destacó la importancia de la planificación, colaboración y resolución de problemas. Agradecemos el apoyo de profesoras y profesores, estudiantado y comunidad. Estamos emocionados de aplicar las habilidades adquiridas en futuros desafíos. La venta de productos como tostadas, tortas, chilaquiles y bebidas naturales fue un éxito, gracias al trabajo en equipo y la dedicación de todos. Aprendimos a trabajar bajo presión, a tomar decisiones y a adaptarnos a situaciones inesperadas. La experiencia nos enseñó la importancia de la comunicación efectiva y la colaboración. Estamos orgullosos del resultado y agradecidos por la oportunidad de haber participado. El proyecto nos permitió crecer como personas y como futuros profesionales. La comunidad escolar respondió positivamente a nuestra iniciativa, lo que nos motivó a seguir adelante. La organización y la planificación fueron clave para el éxito del proyecto. Estamos agradecidos por la experiencia y listos para enfrentar nuevos retos.



QUESO CASERO CON SABOR A CHILE HABANERO” TIKIN”



Jesús Alexander Moo Lara

Sofía Marisol Moo Pacheco

Bertha Guadalupe Rodríguez González

PLANTEL SANAHCAT YUCATAN



Introducción

En la actualidad, el desarrollo de proyectos comunitarios representa una alternativa para fortalecer las habilidades del estudiantado, como también fortalecer la economía local, de esta manera, el presente proyecto se desarrolla con base en la elaboración de un queso casero artesanal a base de chile habanero, aprovechando un producto característico de la región y los conocimientos básicos de los alumnos de la comunidad de Sanahcat. Los antecedentes de este proyecto surgen a partir de la necesidad de ayudar a la economía de las familias de la comunidad, así como de la búsqueda de oportunidades de autoempleo que permitan reducir la dependencia económica externa. Asimismo, el chile habanero, por ser un ingrediente emblemático y de alto valor gastronómico, representa una materia prima con gran potencial para la creación de productos innovadores y competitivos en el mercado local y regional.

El objetivo general de este proyecto es elaborar un queso casero de chile habanero que contribuya a la economía de la comunidad de Sanahcat y sienta las bases para la creación futura de una microempresa generadora de empleo. Como objetivos específicos se plantean: desarrollar un proceso adecuado para la elaboración del queso, garantizar la calidad del producto, promover el aprovechamiento de recursos locales y fomentar la participación comunitaria en actividades productivas. A largo plazo, este proyecto busca no solo ofrecer un producto alimenticio de calidad, sino también impulsar el desarrollo económico y social de la comunidad mediante la creación de una microempresa sustentable que genere fuentes de empleo y promueva el crecimiento local, fortaleciendo así el bienestar de la comunidad.

Metodología

Para el desarrollo del proyecto de elaboración de queso casero con chile habanero se utilizó una metodología práctica y descriptiva, basada en la observación, experimentación y aprovechamiento de recursos típicos de nuestro estado. Dicha metodología permitió un proceso ordenado para la obtención de un producto de calidad para su comercialización. La primera etapa de este proyecto es la realización de una investigación preliminar, en la cual se recopiló información sobre los diferentes tipos de quesos artesanales, los métodos tradicionales de elaboración y las propiedades del chile habanero, con el fin de seleccionar los materiales y procedimientos más adecuados para el proyecto. Posteriormente, se llevó

a cabo la selección de insumos y materiales, considerando la disponibilidad y calidad de la leche, el chile habanero y los utensilios necesarios para la elaboración del queso. Se priorizó el uso de ingredientes locales para fomentar el aprovechamiento de los recursos de la comunidad. En la tercera etapa se desarrolló el proceso de elaboración del queso, el cual consistió en calentar la leche, se le agrega vinagre y limón para que cuaje, se separó del suero, se realizó el moldeo y la incorporación del chile habanero previamente preparado, cuidando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria durante todo el procedimiento. Finalmente, se realizó una evaluación del producto, tomando en cuenta características como sabor, textura, aroma y presentación. Asimismo, se analizaron los costos de producción y la aceptación del producto, con el propósito de valorar la viabilidad del proyecto y su posible aplicación futura en la creación de una microempresa que contribuya al desarrollo económico de la comunidad de Sanahcat.

Resultados obtenidos

Antes de la presentación del queso casero de chile habanero ante la comunidad de Sanahcat, los resultados obtenidos se centraban en la fase de desarrollar el producto, por lo que podemos decir que esta etapa se logró establecer un proceso sencillo de elaboración del queso, obteniendo un producto con características aceptables en cuanto a sabor, textura y aroma. Sin embargo, aún existía incertidumbre respecto a la aceptación del producto por parte de la comunidad y su posible impacto económico, ya que no se contaba con opiniones externas ni con una evaluación real del interés del público. Asimismo, antes de la presentación, el proyecto tenía un alcance limitado, enfocado únicamente en la experimentación, sin saber con certeza la viabilidad como una actividad que fuera generadora de ingresos o ayuda ante el alcance de un producto económico.

Después de presentar el queso de chile habanero ante la comunidad, se obtuvieron resultados positivos y significativos. La degustación del producto permitió recibir retroalimentación directa de los habitantes, quienes destacaron de manera favorable el sabor distintivo, el nivel de picor y la originalidad del queso. Esta aceptación fortaleció la confianza en la calidad del producto y en su potencial para ser comercializado a nivel local. Además, tras la presentación se despertó el interés de algunos miembros de la comunidad en participar en la posible venta del queso, lo que evidenció el impacto social del proyecto.



Además, se identificaron áreas de mejora, como la presentación, el empaque y la estandarización del proceso, aspectos que podrán fortalecerse en futuras etapas. En conjunto, los resultados posteriores a la presentación confirmaron la viabilidad del proyecto como una alternativa para impulsar la economía local y sentar las bases para la creación de una microempresa generadora de empleo en la comunidad de Sanahcat.

Conclusión

La elaboración del queso casero con chile habanero permitió integrar conocimientos tradicionales con un toque innovador, dando como resultado un producto artesanal de sabor intenso y carácter distintivo. A lo largo del proceso se comprobó que la calidad de los ingredientes, el control en la preparación y la correcta dosificación del chile son factores clave para lograr un equilibrio entre la cremosidad del queso y el picor característico del habanero. Esta experiencia demuestra que la producción casera no solo es viable, sino que también ofrece la posibilidad de personalizar sabores, rescatar prácticas culinarias y valorar el trabajo artesanal en la elaboración de alimentos. Podemos mencionar que sirvió como un proceso de aprendizaje satisfactorio para la comunidad estudiantil ya que durante la elaboración demostraron las diversas habilidades con las que cuentan, así como también el apoyo a la comunidad en la parte económica crea en los estudiantes entusiasmo para seguir con este proyecto que puede a largo plazo ser expansivo y ayudar a la creación de una microempresa que genere en la comunidad fuentes de trabajo



Apostando por el sabor casero: un pedazo de magia en cada bocado

Docentes: Fátimo Canul Noh, Laurie Evangelina Chulim Alamilla, Rilke Alexis Mena Aguilar

Estudiantes: Geydi Marisol Ucan Balam, Jesús Santiago Can Yam, Ruben Ariel Tuz Martinez

Introducción

Decía el maestro Elly Marby Yerves Ceballos, “enseñar a vivir con lo que se tiene, es el método del desarrollo comunitario” (SEGEY, 2014), una frase atemporal y con un sentido aplicable a las realidades de nuestros jóvenes de hoy en día.

La juventud de hoy debe poder hablar en términos de justicia social y deben contar las herramientas para que ellas y ellos mismos velen por el futuro de las localidades donde habitan.

A través del módulo de Desarrollo Comunitario y sus respectivas Unidades de Aprendizaje Curricular se promueven estrategias y herramientas para la Implementación de la Formación Laboral, característica que le da identidad al Telebachillerato Comunitario.

En el Telebachillerato Comunitario de Pixoy, el proyecto “Dulce despertar” se aborda desde una perspectiva creativa e inspirada en la empresa yucateca fundada en 1985 por Tere Cazola, además el proyecto aprovecha las fortalezas de sus integrantes, ofreciendo una alternativa casera de postres para el despertar y endulzar el día a día de los habitantes de la comunidad de Pixoy.

Marisol, Rubén y Santiago son alumnos del quinto semestre de este Plantel en Pixoy que apuestan por el éxito a través del slogan “Magia en cada bocado”, con un sentido de responsabilidad social y sensibilidad ante las problemáticas que sus comunidades enfrentan día con día. Saben que empezar un negocio no es fácil y que en el camino se pueden enfrentar con muchas dificultades, pero pueden, quieren y lo han logrado.

He aquí la importancia de incluir herramientas de empoderamiento: que las y los jóvenes cuenten con un abanico de opciones para la formación laboral, para así emplearse o emprender un negocio, aprovechando sus gustos, intereses y analizando las necesidades de la población, sin perder de vista las problemáticas presentes en su comunidad.

Metodología

Hablar de metodología implica hablar de técnicas de diagnóstico comunitario y de herramientas de análisis personal o de planificación empresarial. Con la Nueva Escuela Mexicana, estas herramientas y técnicas están presentes en la formación de nuestras niñas, niños y adolescentes.

El primer paso que dieron Marisol, Rubén y Santiago fue conocer diversas metodologías de trabajo. Con la metodología colaborativa de Investigación Acción-Participativa pudieron identificar, a través de técnicas como lo son los árboles de problema o los diagramas de pez, situaciones que preocupan la transformación social de su comunidad, y lo más importante, estar conscientes y ser sensibles ante dichas problemáticas.

Así mismo, con la aplicación entrevistas y encuestas en la localidad de Pixoy, se pudo obtener datos más precisos y generar un diagnóstico descriptivo de la comunidad de Pixoy, como base para sustentar el proyecto de desarrollo comunitario.

Finalmente, otra herramienta importante fue el análisis FODA tanto personal como empresarial. Con ello Marisol, Rubén y Santiago encontraron un punto de inflexión entre sus hobbies, gustos e intereses con una de las situaciones de su localidad: ofrecer postres caseros y saludables para promover hábitos alimenticios, frente a otras ofertas más procesadas.

Resultados

El reto en “Dulce despertar” fue la organización, pero los resultados fueron satisfactorios. A la comunidad le agradó en primer lugar probar un producto novedoso y con un sabor casero: una mermelada de tomate. Otro de los elementos novedosos es emocionar a la gente y conseguir la recomendación de *boca en boca* por parte de los clientes ofreciendo postres saludables con ingredientes seleccionados.

Uno de los aportes de los integrantes de “Dulce despertar” fue cotizar y comprar materia prima en las tiendas de la localidad, beneficiando a las familias que tienen alguna tienda de la esquina, para luego ofrecer sus productos en las mismas tiendas haciendo uso de las redes sociales. Adicionalmente se implementó el servicio a domicilio sin costo extra atendiendo desde WhatsApp o desde su página de Facebook.



Otro de los logros fue el aprendizaje que Marisol, Rubén y Santiago se llevan: para emprender un negocio tienen que crear una imagen empresarial que incluya, logotipo, slogan, misión y visión a futuro; y qué mejor, aplicando todas las herramientas tecnológicas de manera integral que se han aprendido a lo largo de su formación como bachilleres, incluso, utilizando la IA para ayudarles a diseñar gráficos de buena calidad.

Finalmente, el *transmitir la alegría* a la comunidad con sus estrategias de difusión, promoción y venta ha sido lo más satisfactorio y han procurado que las personas de la comunidad repliquen y tomen como ejemplo las acciones que “Dulce despertar” ha hecho en su proyecto; incluso una orden simple de fresas con crema se transforma en una “Nube de fresas”.

Conclusiones

Lo más importante en este proceso fue que Marisol, Rubén y Santiago pusieron a prueba sus conocimientos de manera integral y demostraron que con cosas sencillas se pueden lograr grandes cosas, y al mismo tiempo, ofrecer soluciones reales a situaciones que se viven cotidianamente o a problemáticas que se enfrentan día a día.



Así mismo, crear conciencia de que las empresas socialmente responsables adquieren compromisos con la comunidad, con su economía y con la naturaleza al momento de declararse como tal, y promueven un desarrollo comunitario sustentable.

Ejemplos como éstos deberían estar presentes en todas las comunidades y espacios como éstos, ya que pueden ser el motor que impulse el crecimiento de las mismas, en compañía de las y los jóvenes bachilleres.

Referencias bibliográficas

Garrido May, M. G. (2014). Maestros distinguidos 1980-2014. Mérida, Yucatán, México: SEGEY, Casa de la Historia de la Educación de Yucatán.

“Kaan chuuy” aprendiendo a producir para una localidad sostenible.



Alumnos:

Aguilar Uc Maya Monserrath

Avalos Arjona Briana Aneli

Bacab Arjona Daniela Guadalupe

Piña Ucán Nami Guadalupe

Segura Euan Jimena Dayaseli

Uc Tun Aricema Hielena

Uc Cardeña Jehu Isai

Docentes:

Burgos Quijano Uriel Ermilo

Uc Ayala Ramiro Andrés

Villalobos Ucán Samuel Gutbert

Introducción

Cuando se desarrolla de un proyecto comunitario, el propósito principal es atender las necesidades y problemáticas de la comunidad. Sin embargo, muchas de estas situaciones son complejas y no pueden resolverse de manera inmediata. Entre las diversas problemáticas identificadas en la localidad de Subincancab, se consideró prioritario intervenir en la pérdida del interés por la cultura local, una situación estrechamente vinculada con la sostenibilidad y el desarrollo comunitario.

En la localidad de Subincancab con 1027 habitantes, la mayoría de las personas económicamente activas trabaja en la ciudad de Mérida. Los hombres laboran principalmente en el mercado de la capital del estado en empresas o procesadoras de pollo y huevos, mientras que muchas mujeres se dedican a las labores del hogar. Por su parte, niñas, niños y jóvenes asisten a la escuela y ocupan parte de su tiempo libre en actividades deportivas principalmente el fútbol.

Pese a la paulatina pérdida de las prácticas culturales locales, actualmente, las adultas mayores resguardan con orgullo el arte textil tradicional del *xookbil chuuy* (bordado en punto de cruz), preservando así la memoria histórica de la comunidad.

Ante esta situación, se decidió impulsar un proyecto orientado al rescate y fortalecimiento de esta práctica artesanal, ya que cada vez son menos las personas que dominan esta técnica. El objetivo principal consiste en que jóvenes y personas adultas de la comunidad aprendan el arte del hilo contado (*xookbil chuuy*), contribuyendo así a la preservación de un conocimiento ancestral. Además de su valor cultural, esta actividad representa una oportunidad para generar ingresos y fortalecer la economía local, pues las prendas elaboradas mediante esta técnica mantienen una alta demanda y forman parte importante de la identidad yucateca.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto.

Durante el diagnóstico comunitario se identificaron diversas problemáticas, entre ellas el desempleo, el alcoholismo y la pérdida gradual de tradiciones culturales. Asimismo, se observó que varias mujeres jóvenes que no continúan sus estudios carecen de

oportunidades laborales, por lo que se consideró que podían integrarse de manera activa al proyecto.

Después de analizar las necesidades de la comunidad y las oportunidades existentes, se puso en marcha el proyecto *Kaan Chuuy* (Aprende a costurar), concebido como una estrategia para promover la sostenibilidad, fortalecer la identidad cultural y generar alternativas de desarrollo económico.

El proyecto consiste en capacitar a jóvenes y personas adultas para elaborar la técnica del punto de cruz y que posteriormente puedan tener varios productos para crear su propia vestimenta o bien generar ingresos con la venta de las prendas.

La iniciativa surgió gracias a estudiantes del TBCEY Subincancab, quienes cuentan con familiares dedicados a la técnica del hilo contado para la elaboración de huipiles, ternos, pañales, pañuelos, servilletas y otras prendas tradicionales. Las artesanas de la comunidad comenzaron enseñando una técnica básica de doble puntada denominada en maya *xka'ka' ts'it*. Una vez dominada esta fase, las participantes avanzaron hacia la técnica de una puntada sobre malla. Finalmente, aprendieron la elaboración del punto de cruz sobre canevá, procedimiento que consiste en colocar el canevá sobre la tela, realizar el *xookbil chuuy* y retirar posteriormente los hilos del soporte para que el bordado quede integrado directamente en la tela.

Las actividades se desarrollan mediante reuniones semanales de aproximadamente dos horas. Durante estos encuentros, las maestras artesanas enseñan y acompañan a los participantes en su aprendizaje. Como parte del proceso, los jóvenes practican en sus hogares y comparten los conocimientos adquiridos con otras personas de la comunidad, ampliando así el alcance del proyecto.

La implementación de esta iniciativa ha encontrado más oportunidades que obstáculos. Las propias artesanas han apoyado proporcionando materiales básicos como hilo, aguja y malla. Aunque posteriormente será necesario adquirir canevá, telas e hilos adicionales, esta inversión representa una oportunidad de crecimiento, ya que los productos elaborados son duraderos y cuentan con valor comercial. De esta

manera, el proyecto fomenta un emprendimiento ético que beneficia directamente a las y los productores locales y contribuye a disminuir el desempleo.

Resultados obtenidos

las actividades que realizan los jóvenes suelen convertirse en referentes para otros. Por ello, uno de los propósitos del proyecto es que cada vez más personas se interesen por aprender y valorar la técnica del punto de cruz. Inicialmente existía la preocupación de que el taller no despertara suficiente interés entre los habitantes. Sin embargo, durante su implementación se logró una participación activa que favoreció la convivencia y el intercambio de conocimientos entre jóvenes y personas adultas, fortaleciendo los lazos comunitarios. Otro resultado relevante está relacionado con la sostenibilidad. La elaboración de estas artesanías no requiere energía eléctrica ni procesos industriales complejos, genera pocos residuos y tiene un bajo impacto ambiental. Además, las prendas producidas poseen una larga vida útil, lo que favorece su reutilización y contribuye al consumo responsable.



Figura 2. Estudiante capacitando a compañera

Conclusiones

El principal propósito del proyecto es mantener vivas las tradiciones, técnicas y conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación. A través del aprendizaje del *xookbil chuuy*, las nuevas generaciones pueden reconocer y valorar una parte importante de la historia e identidad cultural de Subincancab.

No obstante, los beneficios del proyecto van más allá de la preservación cultural. También busca impulsar el desarrollo económico de la comunidad mediante la formación de nuevas artesanas y artesanos capaces de generar ingresos a partir de su

trabajo. Asimismo, promueve prácticas sostenibles basadas en la producción local y a pequeña escala, reduciendo significativamente el impacto ambiental.



Figura 3. Artesana y joven aprendiz

El arte textil desempeñan un papel fundamental tanto en la economía local como en la conservación del patrimonio cultural de las comunidades. Por ello, fortalecer esta actividad representa una estrategia valiosa para el desarrollo comunitario.

Finalmente, el proyecto contribuye al desarrollo de competencias laborales, fomenta la autonomía de los participantes y fortalece su capacidad para convertirse en agentes de cambio dentro de su entorno. Las y los jóvenes involucrados reconocen el valor de esta iniciativa y aspiran a que sea cada vez más conocida y respaldada por la sociedad y las autoridades.

A continuación, se anexan algunas imágenes del proyecto que se está llevando a cabo.



Formación en Competencias a través de un Proyecto Comunitario de Snacks Saludables en el Telebachillerato de Nohuayún

Autores

Estudiantes

- Cauich Tec, Javier Enrique
- Chim Cauich, José Armin
- Chim Puc, Andrea Cecilia
- Poot Oy, Celeste de Jesús
- Poot Quintal, Karen Carolina

Docentes

- Briceño Domínguez Clarissa Anahí
 - Quintal Martínez Silvia Mariel
 - Yah Dzib Cesar Enrique
-
-

Introducción

El presente artículo surge a partir de una experiencia educativa real desarrollada en el Telebachillerato ubicado en la comisaría de Nohuayún, una comunidad rural donde la escuela cumple un papel central no solo en la formación académica, sino también en la vida social y comunitaria. Desde este contexto, se diseñó e implementará un proyecto comunitario de formación laboral que integra dos enfoques fundamentales: el desarrollo de competencias y el enfoque humanista, los cuales orientan la educación hacia la formación integral de los estudiantes.

El proyecto tiene como objetivo principal que los alumnos aprendan a Promover hábitos de alimentación saludable dentro de la comunidad escolar y la comisaría de Nohuayún, ofreciendo alternativas naturales a los snacks industrializados. Se buscó que los estudiantes reflexionaran sobre su entorno, identificaran problemáticas reales y propusieran soluciones viables que beneficiaran a su comunidad. En ese sentido, mediante la elaboración y venta de snacks saludables a base de frutas y verduras deshidratadas, se propició la adquisición de conocimientos técnicos y organizativos.

Como antecedente, se identificó que en Nohuayún, al igual que en muchas comunidades, existe una presencia constante de productos industrializados con alto contenido de azúcar y conservadores, los cuales son consumidos con frecuencia por niñas, niños y jóvenes. Al mismo tiempo, se observó que los estudiantes del Telebachillerato contaban con pocas oportunidades para desarrollar proyectos productivos que fortalecieran su autonomía, responsabilidad y sentido social. A partir de este panorama, emergió la iniciativa de crear un proyecto que respondiera a ambas necesidades.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

La metodología utilizada fue de carácter participativo, formativo y contextualizado, permitiendo que los estudiantes fueran protagonistas de su propio aprendizaje. El proceso consistió en varias etapas; en la primera, se realizó un diagnóstico comunitario sencillo, basado en la observación directa y el diálogo con compañeros, familias y habitantes de la comisaría. Los alumnos identificaron hábitos alimenticios comunes y reconocieron la escasa oferta de opciones saludables.

Posteriormente, se llevó a cabo la planeación del proyecto. En esta etapa, los estudiantes, asesorados por docentes, definieron qué productos elaborar, cómo organizarse y qué recursos tenían disponibles. Cada alumno asumió un rol específico de acuerdo con sus habilidades e intereses, tales como; la selección de frutas y

verduras, el proceso de deshidratación, el control de higiene, el empaquetado, la administración básica y la promoción del producto.

Durante la etapa de ejecución, los alumnos enfrentaron retos reales, como el manejo adecuado del tiempo, la toma de decisiones colectivas y la resolución de problemas imprevistos. Estas situaciones se convirtieron en oportunidades de aprendizaje, fortaleciendo no solo las competencias técnicas, sino también valores como la responsabilidad, el respeto y la cooperación.

Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria

La comunidad de Nohuayún cuenta con opciones limitadas de *snacks* saludables, predominando el consumo de productos empaquetados de origen industrial. Asimismo, los estudiantes mostraban inseguridad al momento de asumir responsabilidades y poca experiencia en el trabajo colaborativo orientado a un fin productivo.

Posterior a la implementación proyecto se observaron cambios en los alumnos participantes. De acuerdo con el desempeño de las actividades planteadas en la primera etapa, cabe esperar que los alumnos se tengan resultados positivos cuando sea momento de emplearse en la comunidad. En esta línea, el interés manifestado por productos más naturales es notable a partir de las encuestas levantadas con relación a los productos vendidos. Los colaboradores encuestados reconocieron el esfuerzo de los jóvenes por ofrecer alternativas saludables elaboradas en su propia comunidad.

En el ámbito educativo, los estudiantes desarrollaron habilidades prácticas relacionadas con la organización, la comunicación y la toma de decisiones. De igual manera, el enfoque humanista se vio reflejado en el fortalecimiento de la autoestima, el sentido de pertenencia y la conciencia social, al comprender que su trabajo podía generar un impacto positivo en su entorno.

Conclusiones y aprendizajes

La experiencia del proyecto comunitario de *snacks* saludables permite constatar que la formación laboral, cuando se desarrolla desde un enfoque en competencias y humanista, contribuye de manera significativa al crecimiento personal y académico de los estudiantes. Los alumnos no solo aprenden un proceso productivo, sino que también comprenden la importancia de trabajar con responsabilidad y compromiso hacia su comunidad.

Entre los principales aprendizajes se encuentran el valor del trabajo en equipo, la importancia de la planeación y la necesidad de escuchar y respetar las opiniones de los demás. Los estudiantes también reconocen que emprender implica esfuerzo, constancia y disposición para mejorar continuamente.

Como sugerencias de mejora, se plantea diversificar los productos elaborados, fortalecer las estrategias de difusión y considerar la participación de más estudiantes en futuras implementaciones del proyecto. Asimismo, se recomienda dar continuidad a este tipo de iniciativas, ya que permiten que la escuela se consolide como un espacio de aprendizaje significativo y de transformación comunitaria.

Anexos



De la teoría a la práctica: Implementación de la metodología ABP en la producción de velas aromáticas para el realce de las costumbres y tradiciones de nuestra comunidad

Por:

Estudiantes: Juan Alexander Pacheco Mis, Rober Aarón Pérez Euan, Roger Alexander Pérez May y Antonio Uicab Estrella

Docente: II. Arem Suzuky Magaña Camara

Introducción

En el presente artículo se expone un proyecto productivo desarrollado en la comunidad de Xul, municipio de Oxkutzcab por estudiantes del quinto semestre del Telebachillerato Comunitario. La propuesta permite transversalizar los saberes que se integran en los campos formativos que aborda cada Unidad de Aprendizaje Curricular (UAC), realizando un diagnóstico comunitario y mapeo de las necesidades, vinculando a los estudiantes con la realidad de su comunidad, con sus costumbres y tradiciones. Esta conexión es materializada en un producto novedoso, atractivo, sustentable y agradable para los habitantes.

La problemática principal que motiva el proyecto emerge del alto índice de desempleo que aqueja a la comunidad, afectando principalmente a las mujeres. Particularmente, a jóvenes recién egresadas que no continúan con sus estudios, así como mujeres que ya son madres de familia y pilares del hogar. A colación de esta situación, cabe mencionar alternativas laborales presentes en la comunidad que podrían fungir como escenarios de convenio y crecimiento mutuo, tales como tiendas en mediana escala que ofrecen productos de vestir y mercancía.

Este proyecto plantea la construcción de condiciones para potenciales fuentes de empleo carentes en la comunidad. La propuesta de fabricación de velas aromáticas, se articula como una estrategia para obtener recursos económicos en el contexto de diferentes temporadas de comercialización. Se tiene como objetivo principal, producir y distribuir velas aromáticas artesanales con la finalidad de que la comunidad reconozca su valor cultural, fomentando el emprendimiento artesanal, generando ingresos propios a los estudiantes y desarrollando nuevas habilidades. Se anticipa que los resultados ayudarán al desarrollo de futuros emprendimientos, ya sea de producción y distribución de velas o cualquier otro producto poco conocido en la comunidad.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

El proyecto se desarrolló bajo el enfoque del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), una metodología activa centrada en el estudiante que promueve la construcción de aprendizajes significativos a partir de la resolución de problemáticas reales y contextualizadas. En el marco de una perspectiva humanista, este enfoque posiciona al alumnado como sujeto activo de su formación, reconociendo su contexto sociocultural, sus intereses y sus capacidades para transformar su entorno de manera responsable y colaborativa.

El diseño metodológico del proyecto se estructuró en siete fases progresivas: a) presentación de la problemática; b) planificación; c) investigación y desarrollo; d) diseño y elaboración del producto; e) presentación y difusión; f) socialización; g) y evaluación y reflexión. Cada fase fue concebida para favorecer al estudiantado en el desarrollo integral de competencias cognitivas, socioemocionales y prácticas, así como actitudes de respeto, cooperación, conciencia ambiental y compromiso social.

La problemática abordada permitió articular contenidos de diversos campos formativos, promoviendo la transversalidad curricular. En este sentido, el proyecto integró saberes relacionados con cada una de las UAC que se presentan en quinto semestre, permitiendo construir el proyecto desde diferentes perspectivas: con la energía y la ciencia de los materiales, el pensamiento matemático aplicado a costos y proporciones, el uso de tecnologías digitales para el diseño y la difusión, la comunicación oral y escrita, la expresión artística y cultural, la preservación del patrimonio ecológico y nociones básicas de ciudadanía y responsabilidad social.

El trabajo se organizó mediante aprendizaje colaborativo, conformando equipos con roles definidos que favorecieron la corresponsabilidad, la toma de decisiones y la resolución de conflictos. Cada docente asumió un rol de mediador y facilitador del aprendizaje, orientando el proceso mediante preguntas detonadoras, acompañamiento constante y retroalimentación formativa, más que como transmisor exclusivo del conocimiento.

En cuanto a la evaluación, se adoptó un enfoque formativo e integral, privilegiando la valoración del proceso sobre el resultado final. Se utilizaron rúbricas por fases, autoevaluación y coevaluación, con el fin de promover la reflexión crítica del alumnado sobre su desempeño, aprendizajes alcanzados y áreas de mejora. El proceso evaluativo permitió fortalecer la autonomía, la metacognición y la responsabilidad, individual y colectiva.

Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria con énfasis en el impacto del proyecto en la comunidad (antes y después)



La implementación del proyecto de elaboración de velas aromáticas sustentables generó resultados significativos tanto en el ámbito educativo como en el contexto comunitario, evidenciando cambios relevantes en la percepción, participación y prácticas de la comunidad antes y después de su desarrollo.

Antes de la intervención, se identificaron limitantes en la comunidad con respecto al conocimiento del impacto de productos de uso cotidiano. Si bien el uso de velas comerciales era frecuente, el conocimiento de alternativas ecológicas disponibles, que tomen en cuenta su composición y efectos ambientales, no era extendido. Asimismo, se observó una escasa vinculación entre la escuela y la comunidad en proyectos productivos o ambientales, lo que reducía las oportunidades de aprendizaje contextualizado y de participación comunitaria.

Tras la inserción comunitaria del proyecto, se evidenció un impacto positivo en diversos ámbitos. En primer lugar, se fortaleció la conciencia ambiental tanto en el alumnado como en miembros de la comunidad, quienes comenzaron a reconocer la importancia del uso de materiales sustentables, la reutilización de envases de Gerber, el uso de cera natural de soja y la reducción de residuos. La elaboración de velas aromáticas con insumos alternativos permitió visualizar de manera concreta prácticas de consumo responsable.

En segundo lugar, se logró una mayor vinculación escuela-comunidad, reflejada en la participación de familias y actores comunitarios en actividades de recolección de materiales, socialización del producto y asistencia a exposiciones escolares. Esta interacción favoreció el reconocimiento de la escuela, como un espacio generador de propuestas útiles para la comunidad y fortaleció el sentido de pertenencia y colaboración.

Desde una perspectiva sociocultural, el proyecto contribuyó revalorizar el trabajo artesanal y del conocimiento local. En lo que respecta al ámbito formativo, el alumnado desarrolló mayor seguridad para comunicarse, presentar sus productos y explicar los procesos de elaboración, costos y beneficios ambientales.

Conclusiones

La implementación del proyecto de elaboración de velas aromáticas sustentables, basado en el ABP con enfoque humanista por competencias, evidenció que los aprendizajes se fortalecen cuando se vinculan con problemáticas reales del contexto comunitario. El alumnado desarrolló competencias clave como el trabajo colaborativo, la comunicación, la responsabilidad social y la conciencia ambiental, al integrar saberes teóricos y prácticos en una experiencia significativa.



Asimismo, el proyecto favoreció la vinculación entre la escuela y la comunidad, revalorizando el conocimiento local y promoviendo actitudes de participación y compromiso social. No obstante, también se identificaron áreas de mejora, tales como la necesidad de ampliar los tiempos de investigación, fortalecer la vinculación con actores externos y sistematizar instrumentos de evaluación que permitan medir el impacto a largo plazo. En conjunto, la experiencia confirma el potencial del ABP como una estrategia educativa pertinente para contextos rurales y con enfoque sustentable.

El proyecto ha alcanzado diversos logros significativos durante las etapas de producción y distribución de velas artesanales, valiéndose el reconocimiento del propio alumnado. Entre los principales resultados, destaca que la producción logró un número considerable de ventas de velas aromáticas, generando ganancias favorables desde la primera comercialización. Del mismo modo, se evidenció un uso adecuado y responsable de los utensilios necesarios para la fabricación de velas artesanales. El alumnado manifestó un alto nivel de interés y compromiso con el proyecto, lo que contribuyó a que la organización del proceso productivo funcionara de manera eficiente, incorporando nuevas técnicas en la elaboración de velas, fortaleciendo la calidad del producto y el aprendizaje práctico.

Anexo Fotográfico



Proceso de producción de las velas



Logotipo del proyecto



Temporada Guadalupana



Temporada San Valentín



Temporada primavera



Temporada Janal Pixán

De la tierra a tu piel: elaboración y evaluación de un jabón artesanal a partir de productos locales como estrategia de emprendimiento.

Autores

Estudiantes:

Kateri Asunción Bojórquez Pech; César Ismael Can Oxte; Cristo Ronaldo Chan Oxte; Ramsés Anael Che Canul; Hiromy Guadalupe Cruz May; Jaqueline Dzul Canul; Addi Noemí Ek Canche; Jordan Gerardo Galván Trejo; Diego Aaron Kantun Canul; Ángel Guadalupe Pool Bolio.

Docentes:

Alejandra Leticia Estrella May; Harom Rooel May May; María José Uc Jacome.

Introducción

La formación laboral en el nivel medio superior enfrenta el reto de articular el desarrollo de competencias técnicas con una educación centrada en la persona y su contexto social. En este sentido, los proyectos de emprendimiento comunitario se convierten en una estrategia pedagógica pertinente, ya que permiten al estudiantado aplicar conocimientos científicos y técnicos, al tiempo que fortalecen valores como la responsabilidad social, la cooperación y el compromiso con su comunidad.

El presente artículo tiene como objetivo describir y analizar el desarrollo del proyecto *De la tierra a tu piel: elaboración y evaluación de un jabón artesanal a partir de productos locales como estrategia de emprendimiento*, implementado como parte de la formación de estudiantes de quinto semestre. Dicho proyecto integra un enfoque basado en competencias, el cual impulsa habilidades técnicas, de gestión y de resolución de problemas. Asimismo, un enfoque humanista que prioriza el bienestar comunitario, el aprovechamiento sustentable de los recursos locales y la reflexión ética sobre el impacto social y ambiental del emprendimiento.

Como antecedente, se reconoce que la comunidad de Tekantó es una zona semi rural dividida en cuatro sectores, cuya economía se sustenta principalmente en actividades agrícolas y comerciales a pequeña escala. En este contexto, persiste el uso tradicional de plantas y productos naturales, lo cual refleja la preservación de los saberes locales y una identidad cultural asociada a las prácticas comunitarias. Sin embargo, la

limitada oferta de empleo formal ha propiciado que parte de la población busque oportunidades laborales en comunidades cercanas. Esta realidad socioeconómica evidenció la necesidad de implementar una estrategia formativa que vinculara el conocimiento científico con el emprendimiento, la conciencia social y el uso responsable de los recursos locales, dando origen al presente proyecto.



Metodología

La metodología empleada fue de tipo participativa y aplicada, organizada en diversas fases que permitieron integrar el aprendizaje teórico con la práctica comunitaria.

En una primera fase se realizó una investigación diagnóstica mediante observación directa y diálogo con integrantes de la comunidad, con el fin de identificar necesidades, recursos disponibles y conocimientos previos relacionados con el uso de productos naturales. Esta etapa permitió seleccionar insumos locales adecuados para la elaboración del jabón artesanal.



Posteriormente, se desarrolló la fase de formación técnica, en la cual el estudiantado adquirió conocimientos sobre los principios químicos de la saponificación, normas básicas de higiene y seguridad, así como técnicas para la elaboración de jabones artesanales bajo criterios de sustentabilidad ambiental. De manera paralela, se abordaron contenidos relacionados con costos de producción, diseño del producto y nociones básicas de emprendimiento.



En la tercera fase se llevó a cabo la elaboración y evaluación del producto. Se produjeron varios prototipos de jabón artesanal utilizando insumos locales, realizando ajustes progresivos en la formulación hasta obtener el producto final. Este fue sometido a una evaluación sensorial mediante encuestas aplicadas a miembros de la comunidad, considerando aspectos como aroma, textura, color y aceptación general. Los datos obtenidos fueron sistematizados y analizados mediante muestreo, lo que permitió valorar la aceptación del producto y orientar su mejora.



Finalmente, se desarrolló una fase de inserción comunitaria y reflexión, en la cual se socializó el producto, se analizaron los resultados y se promovió una reflexión crítica sobre el impacto social, económico y ambiental del proyecto.

Resultados

Los alumnos desarrollaron competencias técnicas relacionadas con la elaboración de jabones artesanales. Por ejemplo, los principios químicos de la saponificación, las normas de higiene y seguridad, y los criterios de sustentabilidad ambiental. Asimismo, integraron conocimientos sobre costos de producción, diseño del producto y emprendimiento. Con ello se fortaleció la capacidad de tomar decisiones en contextos reales.

El proceso de ensayo y error mediante la elaboración de prototipos, favoreció el aprendizaje basado en la experimentación, el análisis de errores y el mejoramiento continuo. Todo lo cual culminó en la obtención de un producto con características sensoriales adecuadas y una buena aceptación comunitaria.



Los resultados de la evaluación sensorial mostraron una percepción positiva del jabón artesanal en cuanto a aroma, textura, color y aceptación general. El análisis de los datos permitió identificar tendencias de preferencia y áreas de mejora. A nivel comunitario, el proyecto fortaleció el reconocimiento del valor de los recursos locales y de los saberes tradicionales, así como el vínculo entre el plantel y la comunidad. Desde un enfoque humanista, se promovieron actitudes de responsabilidad social, trabajo colaborativo y conciencia ambiental en el estudiantado.

Conclusiones

La implementación del proyecto permitió constatar que el emprendimiento, abordado desde un enfoque educativo integral, constituye una herramienta efectiva para la formación laboral con sentido humano. Además de adquirir competencias técnicas y productivas, se desarrolló una mayor conciencia social, ambiental y ética.



Entre los principales aprendizajes destaca la importancia de vincular los contenidos académicos con el contexto comunitario, así como el valor del trabajo colaborativo y la reflexión crítica durante todo el proceso. El proyecto demostró que es posible generar iniciativas productivas a partir de recursos locales, promoviendo el desarrollo sostenible y el bienestar comunitario.



Respecto a las áreas de mejoramiento, se propone ampliar la evaluación del producto mediante análisis más específicos de calidad, fortalecer la capacitación en la comercialización y el diseño de marca, e involucrar a un mayor número de actores

comunitarios. De esta manera, se podrá consolidar el emprendimiento como una estrategia educativa que articule competencias laborales y formación humanista.



TELEBACHILLERATO COMUNITARIO DEL ESTADO DE YUCATÁN

PLANTEL: COCOYOL

CCT. 31ETK0126P

PROYECTO: Horneando Oportunidades

Alumnos:

1. Balam Balam Natalia
2. Balam Cupul José Alfredo
3. Canche Canche Juan Carlos
4. Canche Kuyoc Jesús Daniel
5. Canche Mahla Luis Leonardo
6. Canche Uicab Claudia Viridiana
7. Canche Uicab Gerardo
8. Ku Balam Aurora
9. Kuyoc Cauich Rosario de Jesús
10. Kuyoc Uicab Alejandro Gabriel
11. Poot Chan María Sandi
12. Uicab Kinil Sebastián
13. Uicab Uicab Aida Alicia
14. Uitzil Ku Ana Presilia

**Unidad de Aprendizaje Curricular: Nos
organizamos en Comunidad**

Semestre: 5to

Docentes:

Elsie Marine Tun Kauil

Miguel Ángel Mac Herrera

Angela Nallely Noh Chimal



INTRODUCCIÓN

El presente proyecto productivo, titulado **“HORNEANDO OPORTUNIDADES”** dentro y fuera del plantel del Telebachillerato Comunitario de Cocoyol del municipio de Chemax en el estado de Yucatán, surge como una alternativa de emprendimiento sostenible para mejorar la calidad de vida de las y los alumnos de dicha zona. Ante la falta de fuentes de empleo y la creciente demanda de productos de repostería fresca para celebraciones sociales y venta en general, se crea este proyecto comunitario.

La iniciativa no solo busca capacitar al alumnado en técnicas de repostería y gestión de negocios, sino también fomentar la organización, el trabajo en equipo en la elaboración de productos con ingredientes locales, con la premisa de ofrecer diferentes postres a precios accesibles. Con el proyecto “Horneando Oportunidades” se lograrán grandes oportunidades a beneficio de las y los alumnos, aprovechando esta oportunidad a futuro para su desarrollo económico y fortaleciendo la comunicación dentro de su comunidad.

METODOLOGÍA

Se enfocó en la participación, capacitación práctica y autogestión para el desarrollo local.

1. Diagnóstico y Planificación (Semanas 1-2):

Identificación de necesidades: Encuestas en la comunidad de Cocoyol para determinar las necesidades de la comunidad; de esta manera se identificó que en la comunidad no cuentan con personas capacitados en la elaboración de postres, y para poder adquirirlas se tiene que recurrir a ciudades vecinas.

Recursos: Identificación de los materiales, espacios, equipos, insumos, etc.

2. Capacitación Técnica y formación (Semanas 3-6):

-Talleres prácticos: Clases de repostería básica (amasar, gramos, donas, hotcakes) y avanzada (quebrada, batidos, masitas, pasteles) utilizando frutas de la región.

-Normas de higiene: Capacitación en manipulación segura de alimentos, aseo personal y desinfección de utensilios.

3. Producción e Implementación (Semanas 7-10):

-Creación del producto: Elaboración de donas, hotcakes, flan, queso napolitano, pastel, panqués o postres saludables con frutas de la región.

-Empoderamiento: Organización en equipo para el trabajo en la producción dentro y fuera de la comunidad (Escuela-Comunidad).

4. Comercialización y Sostenibilidad (Semanas 11-12):

-Estrategia de ventas: Uso de redes sociales (WhatsApp/Facebook) y venta directa en la comunidad.

5. Evaluación: Realización de una feria o stand de postres para mostrar los productos elaborados y evaluar el aprendizaje.

RESULTADOS OBTENIDOS

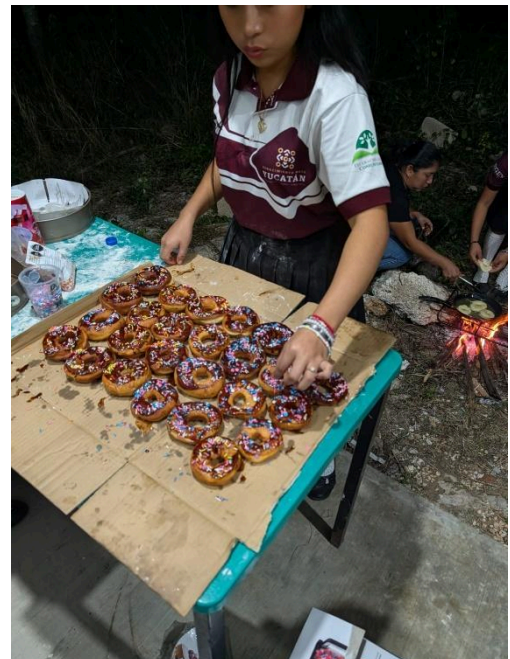
- Fomento del trabajo en equipo, la organización comunitaria y la participación del alumnado.
- Desarrollo de habilidades y práctica (elaboración, decoración, higiene y manejo de alimentos).
- Trabajo colaborativo (Docentes, alumnos y personal de apoyo).
- Aprovechamiento de recetas tradicionales.
- Crear, postres y productos de panadería, proporcionar a la comunidad productos horneados frescos y deliciosos.

CONCLUSIÓN

En conclusión, el proyecto comunitario de la repostería ha demostrado ser una herramienta efectiva no solo para la capacitación técnica en panadería y repostería artesanal, sino también como un motor de desarrollo capaz de generar ingresos estables y aportar al desarrollo económico de la comunidad a futuro.

De igual manera se fomenta el trabajo en equipo, la organización y planeación que son la base para que el éxito de este proyecto, por tanto, se reafirma que la repostería, además de ser una expresión artística y cultural, es un medio poderoso para la mejora de la calidad de vida. Se sugiere a la comunidad estudiantil dar continuidad al proyecto dando uso al comedor comunitario que se encuentra en la comunidad, logrando una comercialización local y fuera de la comunidad.

ANEXOS







Producción artesanal de horchata de arroz en el TBCEY de Chan Chocholá: una alternativa saludable frente al consumo de bebidas embotelladas.

Autores: Canul Keeb Yadhira Noemi, Chim Canche William Joel, Hernández Olarte Leslie Rubi, Hernández Vázquez Jimena Lizeth, Kumul Canul José Andrés, Kumul Centeno William de Jesús, Vázquez Chin Luis Fernando, Chan Chable Felipe Nery, Cauich Chi Jaime Arturo, Kantún Noh Julio Amiel.

I. Introducción: presentación, objetivos y antecedentes

Este proyecto surge de la inquietud de los estudiantes del TBCEY del quinto semestre y la necesidad de rescatar productos tradicionales y saludables en un mercado saturado de bebidas procesadas. La horchata es un pilar cultural en Yucatán y existe una oportunidad real de negocio sostenible, pues transforma ingredientes básicos -arroz y canela- en un producto de alta calidad, beneficiando la salud de los consumidores en climas cálidos. Es por ello que nos dimos a la tarea de realizar este producto para beneficiar a la comunidad de Santa Eduvigis. El consumo frecuente de bebidas embotelladas con alto contenido de azúcares añadidos, colorantes y conservadores representa un problema de salud pública, especialmente entre adolescentes y jóvenes. Diversos estudios señalan que estas bebidas contribuyen al incremento de sobrepeso, obesidad y enfermedades metabólicas. En el contexto de la comunidad de Chan Chocholá, Yucatán, esta problemática se observa de manera cotidiana en el entorno escolar y comunitario.

Ante esta situación, el Telebachillerato Comunitario del Estado de Yucatán (TBCEY), de Chan Chocholá, impulsó el proyecto "Producción artesanal de horchata de arroz", como una alternativa saludable, accesible y culturalmente pertinente frente al consumo de refrescos y bebidas industrializadas. La horchata de arroz, bebida tradicional ampliamente aceptada en la región, destaca por su sencillez de elaboración, bajo costo y posibilidad de controlar sus ingredientes.

Objetivo general:

Promover el consumo de bebidas naturales mediante la producción artesanal de horchata de arroz, fortaleciendo hábitos alimenticios saludables y la conciencia sobre el impacto del consumo de bebidas embotelladas en la salud y el ambiente.



Objetivos específicos:

- Analizar los hábitos de consumo de bebidas en la comunidad escolar antes y después del proyecto.
- Elaborar horchata de arroz aplicando normas básicas de higiene y sanidad alimentaria. Difundir los beneficios nutricionales y ambientales de las bebidas artesanales.
- Fomentar la participación comunitaria y el aprendizaje significativo de las y los estudiantes.

Como antecedente, es importante señalar que el consumo habitual de refrescos y bebidas azucaradas se ha normalizado en amplios sectores de la población mexicana, particularmente en contextos rurales y semiurbanos, donde su fácil acceso y bajo costo los convierte en una opción cotidiana. Esta práctica ha sustituido progresivamente el consumo de bebidas tradicionales como el agua fresca, la horchata, el pozol o los atoles. La Organización Mundial de la Salud (OMS) advierte que el consumo excesivo de azúcares libres está directamente relacionado con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, tales como la obesidad, la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y caries dental, problemáticas que se presentan cada vez en edades más tempranas. Asimismo, la OMS recomienda limitar la ingesta de azúcares añadidos y fomentar el consumo de alimentos y bebidas naturales como una medida preventiva clave para mejorar la salud pública. De manera institucional, el TBCEY ha desarrollado proyectos comunitarios enfocados en el cuidado de la salud, el consumo responsable y la preservación de prácticas tradicionales, lo que permitió que esta iniciativa se integrara de forma natural al enfoque educativo y comunitario de la institución.

II. Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

El proyecto se desarrolló bajo un enfoque aprendizaje basado en proyectos (ABP) y de inserción comunitaria, involucrando a estudiantes, docentes y miembros de la comunidad.

Fases de la metodología:



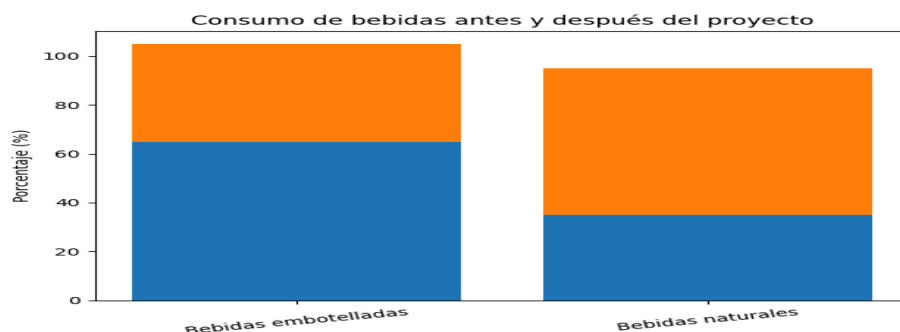
- Diagnóstico inicial: Aplicación de encuestas a estudiantes y familias sobre el consumo semanal de bebidas embotelladas y naturales. Registro de frecuencia y tipos de bebidas consumidas.
- Investigación y sensibilización: Búsqueda de información sobre efectos del consumo excesivo de azúcares. Análisis comparativo entre bebidas embotelladas y horchata de arroz (ingredientes, costo y valor nutricional).
- Elaboración del producto: Selección de ingredientes (arroz, agua, canela y azúcar en cantidades moderadas). Aplicación de normas básicas de higiene: lavado de manos, desinfección de utensilios y manejo adecuado de alimentos.
- Difusión comunitaria: Degustaciones en la escuela y la comunidad. Exposición de carteles informativos elaborados por las y los estudiantes.
- Evaluación: Encuestas finales para comparar cambios en los hábitos de consumo. Reflexión grupal sobre aprendizajes y áreas de mejora.



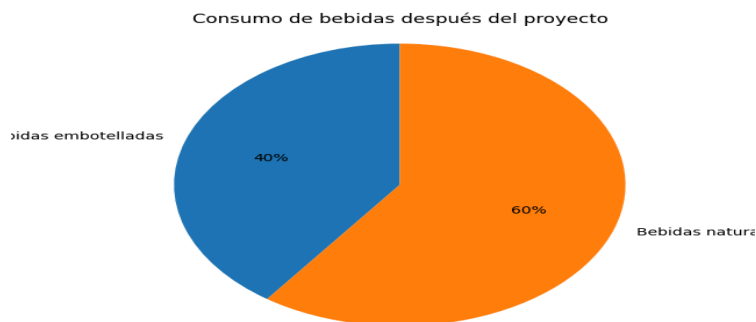
III. Resultados obtenidos a partir de la inserción comunitaria

Los resultados evidencian un impacto positivo tanto en la comunidad escolar como en las familias participantes.

Gráfica 1. Consumo semanal de bebidas antes del proyecto:



Gráfica 2. Consumo semanal de bebidas después del proyecto:



Estas gráficas reflejan una disminución significativa en el consumo de bebidas embotelladas y un aumento en la preferencia por bebidas naturales, particularmente la horchata de arroz.

Impacto comunitario

- Mayor conciencia sobre los efectos del azúcar en la salud.
- Revaloración de bebidas tradicionales como alternativa saludable.
- Participación activa de madres, padres y docentes en la elaboración y difusión del producto. Desarrollo de habilidades en las y los estudiantes relacionadas con trabajo colaborativo, higiene alimentaria y comunicación.

IV. Conclusiones y aprendizajes obtenidos

La implementación del proyecto permitió comprobar que la producción artesanal de horchata de arroz es una alternativa viable, saludable y culturalmente aceptada frente al consumo de bebidas embotelladas. Las y los estudiantes adquirieron aprendizajes significativos al vincular contenidos académicos con problemáticas reales de su comunidad.

Entre los principales aprendizajes destacan:

- La importancia de una alimentación consciente y responsable desde edades tempranas.
- El reconocimiento del impacto negativo del consumo excesivo de bebidas azucaradas en la salud individual y colectiva.
- El valor de las prácticas tradicionales como alternativas saludables, económicas y



culturalmente significativas.

- El fortalecimiento del trabajo colaborativo y la responsabilidad social en las y los estudiantes.
- La relevancia de la escuela como agente de cambio y promotora de estilos de vida saludables en la comunidad.

Asimismo, el proyecto evidenció que pequeñas acciones locales pueden generar cambios significativos en los hábitos de consumo cuando se acompañan de información clara, participación comunitaria y experiencias prácticas.

Sugerencias de mejora:

- Reducir progresivamente el uso de azúcar en la elaboración de la horchata y promover el consumo sin endulzantes añadidos.
- Integrar talleres informativos sobre enfermedades asociadas al consumo excesivo de azúcar.
- Incorporar análisis nutricionales más detallados como apoyo didáctico.
- Ampliar el proyecto hacia la elaboración de otras bebidas naturales tradicionales.
- Dar continuidad al seguimiento de hábitos de consumo a mediano y largo plazo.

En conclusión, este proyecto no solo promovió una alternativa saludable frente al consumo de bebidas embotelladas, sino que también fortaleció la conciencia crítica de la comunidad sobre la relación entre alimentación, salud y entorno, alineándose con las recomendaciones de organismos internacionales y nacionales en materia de salud pública (OMS, 2015; Secretaría de Salud, 2020). De esta manera, el TBCEY de Chan Chocholá se consolida como un espacio activo de transformación social.

El proyecto “Horchata de la Hacienda” demostró ser una iniciativa exitosa y rentable. Se logró integrar el conocimiento tradicional con una visión de emprendimiento moderno, cumpliendo con las metas de producción y calidad establecidas, por lo que representa un modelo a seguir para el fortalecimiento de la economía en la comunidad de Chan Chocholá



PROYECTO DE DESARROLLO COMUNITARIO

Dulce Sonrisa (Gomitas/dulces de miel)

Estudiantes:

Cetzal Franco Cristopher Valentin

Chel Bacab Sebastian

Echeverria Ortiz Berenice Zurisadai

Pool Xequé Reina Lizzet

Docentes:

Juan Carlos Vazquez Interian

Gabriel Eduardo Alcocer Dzib

Wendy Guadalupe González Navarro

Telebachillerato Comunitario de Zavala

Introducción

La cabecera municipal de Sotuta tiene tres comisarías y en la de Zavala se encuentra instalado el Telebachillerato Comunitario. La mayoría de los habitantes de la comunidad de Zavala se dedican a la producción de miel, como una de las actividades principales, además de la ganadería y la agricultura.

En la comunidad se producen dos tipos de miel para la venta. La primera es orgánica, la cual se produce de forma natural y sin el uso de químicos. La segunda, la convencional, en cuyo proceso se usan algunas sustancias o en medicamentos de laboratorio.

De los diez estudiantes que integran el grupo de tercer grado del Telebachillerato, los papás de cinco de ellos cuentan con colmenas. Debido a esto, los alumnos colaboran

frecuentemente en la extracción de miel y cuidado de las abejas, actividades en las que ya cuentan con experiencia y conocimientos técnicos.

Objetivo General

Capacitar a los estudiantes para obtener recursos económicos a través de la producción, manejo y transformación de la miel, para fomentar el autoempleo y la generación de recursos propios.

Justificación

Es de vital importancia para nuestra comunidad aprovechar nuestro medio geográfico, el cual es adecuado para la producción de productos apícolas. Esto representa una gran oportunidad para nuestros alumnos ya que existe una creciente demanda por los productos naturales y de origen animal, como la miel de abeja. Lo que llevaría a una fuente de ingresos sustentable en la comisaría de Zavala.

Antecedentes

En el Telebachillerato de Zavala, municipio de Sotuta, la mayoría de los padres de familia completó la educación primaria, aunque algunos no pudieron concluir; por otro lado, muy pocos terminaron la secundaria. Pese a la baja escolaridad de la mayoría de la población de Zavala, es posible contar con su colaboración, apoyando a los alumnos al cumplimiento de sus obligaciones, aunque existen algunas excepciones, pero en general el ambiente es excelente. La relación de los padres de familia con la comunidad escolar es buena, hay comunicación y confianza en los maestros de la institución, respaldando la labor docente. El grupo que conforma este proyecto escolar está integrado por ocho varones y dos mujeres. La relación del grupo es buena, debido a que se conocen desde la secundaria y trabajan de forma colaborativa.

Metodología

Con el fin de buscar nuevas alternativas para la comercialización de la miel, las alumnas y los alumnos desarrollaron la idea de elaborar dulces artesanales. La iniciativa surgió con la idea de contrarrestar la oferta convencional de golosinas, las cuales son ricas en sodio y azúcares. Por lo anterior, nació la propuesta de producir gomitas de miel. Ofreciendo a niños, jóvenes y adultos una opción saludable y de origen natural y satisfacer el antojo de algo dulce.

Para definir el proceso de elaboración, se investigó que tan viable era la elaboración de esta propuesta a través de encuestas, propagandas y anuncios. Posteriormente, se agruparon y seleccionaron los insumos necesarios para la producción y venta de las gomitas de azúcar. Así mismo, se realizó el análisis de costos de materiales y mano de obra con la finalidad de definir el costo del producto.



Se inició con las pruebas de la elaboración de las primeras muestras obteniendo resultados satisfactorios. Para la preparación de las gomitas se tuvo cuidado en los estándares de higiene. Se inició calentando la miel con la grenetina, por unos minutos. Finalmente, a la mezcla obtenida le fue agregada zumo de limón.

Una vez que la mezcla se enfrió se colocó en moldes. Posteriormente, se dio un tiempo de espera para lograr así la textura final de las

gomitas. Obteniendo como resultado una deliciosa golosina hecha de productos naturales

Las primeras pruebas fueron para determinar la consistencia y la elasticidad de la gomita, pues el principal objetivo era crear una gomita con forma, firmeza, pero sobretodo, con buen sabor. Por consiguiente, se realizaron pruebas con diferentes mezclas para obtener una gomita con las características deseadas.



Resultados obtenidos

Los resultados alcanzados coincidieron con los objetivos previstos, logrando gomitas de excelente firmeza y buen sabor. No obstante, y como punto de mejora, se identificó la necesidad de adquirir herramientas para controlar la temperatura y adquirir moldes con diferentes formas para diversificar las figuras de nuestras gomitas.



Se buscó promover el desarrollo sustentable en la apicultura de la región mediante la implementación de tecnología para la producción de dulces de miel, buscando llegar a diversas comunidades de la región, brindando alternativas en la comunidad.

Conclusiones

Uno de los logros obtenidos fue crear un producto a partir de la miel y explorar alternativas de comercialización. Todavía se labora en el producto, pero se tiene la certeza de que el trabajo y esfuerzo darán muy buenos resultados en el futuro.

Con este proyecto, de convertir la miel en golosinas naturales, se da por entendido que existen retos y metas por cumplir. Hay en el proyecto una constante actualización y búsqueda de mejores resultados en la producción de estas deliciosas golosinas. Ahora los objetivos son conseguir más sabores implementando la fruta natural y de temporada, una mejor consistencia, precio accesible y sabor para que todos tengan la oportunidad de consumo y deleite de la misma.

DESARROLLO COMUNITARIO, UNA ACCIÓN PRODUCTIVA

Artículo elaborado por:

Estudiantes:

Chan Gómez Ingrid Yasmín.

Gómez Aguilar Dalia Magali.

Gómez Kú Hugo Hernán.

Poot Cocom Gisela Janet.

Poot Gómez Ángel Luis.

Docentes:

Aguilar Loría Dany Alexis.

Herrera Díaz Juan Alberto.

Pool Kauil Sariah Leonorilda.

Introducción

Los proyectos de desarrollo comunitario representan una estrategia fundamental



para atender problemáticas sociales desde una perspectiva participativa, ya que permiten vincular el aprendizaje académico con la realidad social de las comunidades. En contextos donde los recursos económicos son

limitados, este tipo de iniciativas adquiere especial relevancia al generar alternativas que fortalecen las capacidades locales y promueven la organización colectiva.

El presente artículo expone el diseño y la ejecución del proyecto de desarrollo comunitario productivo “Sabores Amistosos”, implementado en la comunidad de Actuncoh con la participación de estudiantes del 5to semestre del Telebachillerato Comunitario del Estado de Yucatán plantel Actuncoh. El proyecto surge a partir de la identificación de una problemática socioeconómica que afecta a los jóvenes de la localidad, relacionada con la insuficiencia de ingresos para cubrir gastos escolares y personales.

Mediante la aplicación del enfoque de investigación-acción, el proyecto se desarrolló a través de un proceso cíclico que incluyó el diagnóstico participativo, la planeación, la acción y el seguimiento de las actividades productivas. A través de la creación de un negocio comunitario dedicado a la elaboración y venta de postres y botanas, se buscó no solo generar ingresos, sino también fomentar el trabajo colaborativo, la toma de decisiones y el compromiso social de los participantes.

Metodología implementada en el proyecto de desarrollo comunitario productivo “Sabores Amistosos” en la comunidad de Actuncoh.

El presente, tiene como finalidad explicar el diseño y la implementación de un proyecto de desarrollo comunitario orientado a la atención de una problemática social específica, a partir de un proceso participativo y contextualizado. Dicho proyecto se construyó con la participación activa de los estudiantes del Telebachillerato Comunitario del Estado de Yucatán, plantel Actuncoh, e involucra a los actores de la comunidad, reconociendo sus saberes, necesidades y capacidades, con el propósito de generar acciones pertinentes que contribuyan a la mejora de sus condiciones sociales y en su caso, económicas.

Para el desarrollo del proyecto se adoptó el enfoque de investigación-acción, el cual se caracteriza por integrar de manera simultánea la investigación y la intervención social. Este enfoque parte de la identificación colectiva de una problemática, seguida de la planificación, ejecución, observación y reflexión de las acciones emprendidas, en un proceso cíclico orientado a la transformación de la realidad. De esta forma, la comunidad no se concibe como un objeto de estudio, sino como un sujeto activo que participa en la construcción del conocimiento y en la generación de soluciones sostenibles; todo lo anterior dando

como resultado el establecimiento de un negocio de venta de postres y botanas denominado “Sabores amistosos”.

El proyecto se desarrolló desde una perspectiva cualitativa, que abarca desde el tercero, hasta el quinto semestre que es el que se cursa actualmente, de manera sintetizada se puede decir que el proceso se estructuró en las siguientes fases:

Diagnóstico participativo:

Se realizaron investigaciones en las cuales se implementaron diversos instrumentos como la observación y entrevistas informales con informantes claves de la comunidad de Actuncoh y posteriormente de manera específica con jóvenes estudiantes de la localidad para identificar las principales problemáticas que, en este caso, fueron de tipo socioeconómicas.

A partir del diálogo colectivo, se determinó que los escasos recursos económicos era una situación prioritaria; ya que, en ocasiones los jóvenes no alcanzan a cubrir sus gastos escolares y personales, por lo que tienen que salir de la comunidad por oportunidades laborales, lo que a su vez interfiere en su proceso educativo.

Planeación de la intervención:

De manera conjunta y colaborativa, se analizaron posibles alternativas de



intervención considerando diversos factores como la viabilidad, factibilidad, acceso a recursos y alcance de la idea de proyecto, de acuerdo a lo anterior se establecieron cronogramas y formatos de planeación que permitieron organizar mejor las ideas y las acciones para que así, sea más sencillo tomar decisiones.

Por lo anterior, se optó por la creación de un negocio comunitario, cuyos principales ejecutantes sean los estudiantes que diseñaron el proyecto (ya que son parte de la problemática) y que consistiría en la venta de postres y botanas, considerando cuestiones económicas, por ejemplo, montos de inversión en materia prima, instrumentos, adecuación de espacios, etc.; la demanda local y las habilidades de los participantes.

Acción:

Se implementó el proyecto productivo denominado Sabores Amistosos, el cual incluyó la organización de los jóvenes, la asignación de roles, la elaboración de

productos, la fijación de precios y la comercialización dentro de la comunidad, actualmente este proyecto continúa en esta fase por lo que nos estamos topando con diversos retos y áreas de mejora, como lo son la adecuada organización de los integrantes del equipo, la capacitación de los mismos para la elaboración de los postres principalmente.

De acuerdo a esto, el equipo está en observación y seguimiento de la implementación de las estrategias, la cual ha de ser constante para identificar avances, dificultades y áreas de mejora, fomentando la reflexión colectiva.

Al final, en algún momento se ha de realizar la reflexión y evaluación del proyecto en su conjunto, considerando los resultados que el proyecto pudiera tener en términos económicos, sociales y formativos, contemplando la percepción y experiencia de los jóvenes participantes y por un lado de la comunidad en su conjunto.

Resultados obtenidos

El proyecto de desarrollo comunitario ha generado un impacto positivo y tangible en la población.



A través de esta iniciativa, se fortalecieron habilidades educativas y sociales entre los participantes, abarcando desde la creación de un emprendimiento hasta el acercamiento práctico al manejo de un negocio con carácter económico. Este proceso permitió que la comunidad estudiantil no solo adquiriera nuevos conocimientos, sino que también desarrollara una visión más amplia sobre las oportunidades de crecimiento local.

Como resultado directo del proyecto, la comunidad ahora cuenta con un nuevo servicio que brinda a los habitantes acceso a diversos productos alimenticios.

Esta incorporación ha favorecido la dinámica socioeconómica de Actuncoh, al mejorar la disponibilidad de insumos básicos y generar un punto de encuentro que impulsa el consumo local.

De esta manera, se promueve una economía más activa y se fortalecen los lazos comunitarios en torno a una necesidad común.

Asimismo, el proyecto ha permitido ofrecer un espacio laboral a dos jóvenes de la comunidad, abriendo la puerta a una nueva alternativa de empleo. Si bien esta oportunidad aún no cubre todas las necesidades laborales de la localidad, representa un avance significativo, ya que sienta las bases para un desarrollo positivo y sostenido. Esta experiencia demuestra que, mediante acciones concretas, es posible fomentar el bienestar social y económico entre los habitantes de Actuncoh.

Conclusión

En conclusión, el presente proyecto nos ha permitido, en primera instancia, trasladar los conocimientos adquiridos en el aula a la práctica; con ello el aprendizaje no solo se vuelve teórico, sino más práctico, lo que permite que el aprendizaje sea más significativo y vivencial para nosotros como estudiantes. A lo largo de la ejecución del proyecto, se identificaron oportunidades y retos que nos ayudaron a comprender la importancia de la planeación, la organización y el uso eficiente de los recursos. Así como, lo referente a la administración, los costos, la producción y la atención al cliente.

Para finalizar, este proyecto fortaleció habilidades como el trabajo en equipo, la responsabilidad, organización y la toma de

Telebachillerato Comunitario del Estado de Yucatán
Plantel Actuncoh
CCT 31ETK0167P



decisiones, al enfrentar situaciones reales propias de un negocio. Esta experiencia no solo fomentó el espíritu emprendedor, sino que también nos motivó a visualizar que

existen nuevas alternativas para nuestro futuro académico y laboral, sentando las bases para una participación activa y responsable dentro de la sociedad.

Eco repelente: Ma K'oxol

Alumnos. Enrique Yam Gómez, Jimena Cámara Yam, Karime Vianey Castillo Puc, Luis Manuel Caballero Cupul, Raúl Alberto Sánchez Gómez y Vanesa Yohani Castellanos Yam.

Docentes. Nelsy Guadalupe De la Cruz Ferreira y Maria Cecilia Salas Chan

Presentación

Este trabajo se presenta un repelente casero elaborado con albahaca y menta, como una alternativa natural, económica y accesible para la comunidad de Moctezuma. Su objetivo es prevenir las picaduras de los mosquitos, que pueden causar molestias y transmitir enfermedades. La albahaca y menta fueron elegidas porque son plantas que predominan en la comunidad, ya que muchas familias las cultivan en casa. Gracias a su aroma intenso, ambas plantas ayudan a ahuyentar insectos de manera natural. Al no contener químicos agresivos, el repelente es seguro para la piel y el medio ambiente, además de fomentar el uso de recursos locales y mejorar la calidad de vida de la comunidad.



Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Elaborar un repelente casero a base de plantas medicinales de albahaca y menta, que ayude a la prevención de enfermedades causadas por la proliferación de moscos en la comunidad de Moctezuma.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Investigar las propiedades de la albahaca y la menta como planta medicinal y su efecto como repelente contra los moscos.
2. Elaborar un repelente casero a base de la albahaca y la menta utilizando materiales accesibles y de bajo costo.

3. Concientizar a la población sobre la importancia de prevenir la propagación de moscos para mejorar la salud de los habitantes.
4. Evaluar la aceptación y uso del repelente casero entre los habitantes de la comunidad de Moctezuma.

Antecedentes

Este proyecto se realizó con la finalidad de resolver una problemática de proliferación de moscos en la comunidad de Moctezuma, ya que en temporadas de lluvias suelen propagarse, es importante mencionar que trae consigo las picaduras de mosquitos que atraen enfermedades y les causan molestias a los habitantes, ocasionando que estos no realicen adecuadamente actividades del día a día y no interactúen en áreas comunitarias.



Para evitarlo las personas compran repelentes a costos elevados, pero cabe mencionar que en la comunidad no existen farmacias o tiendas donde pueda adquirirlos de ahí deriva la necesidad de crear un repelente casero con plantas curativas que son fácil conseguir en la comunidad, el cual será accesible y económico para todas las personas. Por lo anterior este proyecto es tipo económico.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

Diagnóstico

- El problema se identificó mediante la aplicación de encuestas donde se tomó como muestra a personas que se encuentran en zonas vulnerable. Las encuestas permitieron conocer la frecuencia con la que los habitantes enfrentan problemas relacionados con la presencia de mosquitos y las medidas que utilizan para protegerse.
- Al analizar los resultados, se observó que la mayor preocupación es la molestia causada por los moscos.

- La mayoría de los habitantes indicó que el brote de moscos se origina por la acumulación del agua estancada y la humedad.
- Con base a los datos analizados y el diagnóstico comunitario, se considera como problema la proliferación de moscos.

Participantes

Estas personas son las que probaron voluntariamente este repelente, cabe mencionar que aquellos viven en zonas vulnerables de la comunidad de Moctezuma, en las cuales hay más proliferación de moscos.

Monserrat Zapata	Miguel Collí	Hector Acosta	Yeseña Uitzil	Julia Uicab
Candelario Aguilera	Deysi Chan	Rosario Fernandez	Mario Yam	Cruz Chan



Procedimiento para la elaboración del repelente

- Recolectar las hojas de albahaca y menta
- Adquirir la materia prima (vinagre de manzana, el atomizador y agua purificada).
- Limpiar y desinfectar la materia prima
- En un bol se vierte 150 ml de agua purificada y 100 ml de vinagre de manzana, 5 hojas de albahaca y 5 hojas de menta.

- Dejamos reposar la mezcla por 24 horas
- Vertimos la mezcla en un atomizador
- Etiquetamos el atomizador del repelente

Presupuesto:

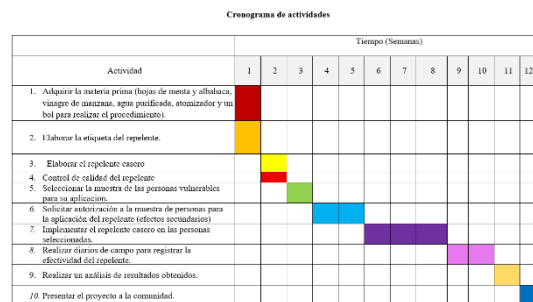
Repelente de 250g.

Recursos materiales	Total
Agua	\$6
Vinagre de Manzana	\$15
Envase	\$15
Etiquetado	\$15
Hojas de albahaca y menta	
Total	\$51.00



Resultados obtenidos

Los resultados fueron obtenidos a partir de la experiencia de las personas que probaron voluntariamente el repelente en zonas con alta presencia de mosquitos. Durante la aplicación del repelente elaborado con albahaca y menta, se



obtuvieron resultados positivos en diferentes aspectos. En primer lugar, la aplicación del repelente fue sencilla y práctica, ya que se pudo colocar fácilmente sobre la piel sin dificultad, lo que permitió que las personas lo usaran de manera correcta y constante. En cuanto a la efectividad, se observó que el repelente logró disminuir de forma notable la presencia de mosquitos en las zonas donde se aplicó. La mayoría de las personas reportó que, después de usarlo, las picaduras de mosquito se redujeron considerablemente, lo que demuestra que el producto cumplió su función principal de

protección. Respecto a las reacciones alérgicas, no se presentaron efectos negativos importantes. Durante el tiempo de uso, las personas no manifestaron irritación, enrojecimiento o molestias en la piel, lo que indica que el repelente es seguro cuando se utiliza de manera adecuada y en pequeñas cantidades. En relación con la aceptación por parte de la comunidad, el producto fue bien recibido. Las personas mostraron interés en el uso de un repelente natural, ya que lo consideran una alternativa económica, ecológica y más saludable en comparación con productos comerciales. Además, valoraron que esté hecho con ingredientes fáciles de conseguir. Finalmente, los resultados sugieren que el repelente puede ser una alternativa útil para prevenir la picadura del mosquito, ya que ayudó a proteger a las personas durante el tiempo de aplicación. Estos resultados demuestran que el proyecto es viable y puede contribuir al cuidado de la salud y al bienestar de la comunidad.

Conclusiones (Aprendizajes)



La elaboración del repelente casero nos permitió aprender que es posible cuidar la salud y el medio ambiente utilizando recursos naturales de nuestra comunidad, al igual, comprendimos la importancia de la albahaca, la menta y su correcto uso, así mismo, como el valor del trabajo colaborativo para crear soluciones sencillas y económicas. Además, esta experiencia nos fortaleció la conciencia ecológica, la cual promovió el aprovechamiento de los recursos locales y demostró que, con conocimientos tradicionales y creatividad se pueden desarrollar alternativas sustentables que benefician a la comunidad. Asimismo, el proyecto permitió demostrar que los conocimientos locales y el aprovechamiento de plantas disponibles en la comunidad pueden convertirse en alternativas prácticas para atender problemas cotidianos.



POMADA: ESENCIA DE ABEJA.

INTEGRANTES:

- Ashlee Yessenia Och Pech
- Carlos Ricardo Balam Chan
- Karla Yazmin Chuc Pomol
- Luis Ángel Uitzil Moo
- Luis Gustavo Tziu Dzul
- Miguel Angel Pech Pool
- Miriam Jazmín Och Pomol

DOCENTES:

- Cintia Nefertiti Koo Ku
- Itzel Guadalupe Dzul Canche
- Severiano Pech Couoh

INTRODUCCIÓN

En la comunidad se ha identificado un conocimiento limitado sobre el uso de productos naturales, especialmente sobre la cera de abeja y los múltiples beneficios que ofrece para el cuidado de la salud y el bienestar. A pesar de que la apicultura es una actividad presente en la región y forma parte de las prácticas productivas locales, su aprovechamiento no ha sido plenamente valorado ni difundido entre la población. Esto ha provocado que gran parte de la comunidad desconozca las aplicaciones de la cera de abeja en la elaboración de productos artesanales, como las pomadas naturales, lo que ha generado una mayor dependencia de productos comerciales y el desaprovechamiento de recursos naturales que podrían ser utilizados de manera sostenible y accesible de la comunidad.

El uso constante de productos industriales ha reducido el interés por alternativas naturales que, además de ser económicas, pueden elaborarse con recursos disponibles en la región. Esta situación representa una oportunidad para fortalecer el conocimiento comunitario sobre el aprovechamiento de la cera de abeja, promoviendo prácticas que contribuyan tanto al cuidado de la salud como la conservación del medio ambiente, el rescate de estos saberes también permite revalorar la apicultura como una actividad importante para el desarrollo local y el equilibrio ecológico.

Ante este contexto, se desarrolló el presente proyecto enfocado a la elaboración de una pomada natural a base de cera de abeja, el cual se llevó a cabo mediante la realización de un taller comunitario. Dicho taller tuvo como propósito brindar información teórica y práctica sobre las propiedades de la cera de abeja, así como explicar de manera clara y sencilla el proceso para la elaboración de la pomada.

Durante la actividad se fomentó la participación activa de los asistentes, el trabajo colaborativo y el intercambio de experiencias, lo que permitió generar un ambiente de aprendizaje significativo y fortalecer el interés por el uso de productos naturales.

El objetivo principal del proyecto es enseñar a la comunidad la elaboración de una pomada natural utilizando cera de abeja, fortaleciendo el conocimiento sobre sus beneficios y promoviendo el uso responsable de los recursos naturales disponibles en la región. De igual manera, se busca motivar a los participantes a replicar esta práctica de forma autónoma a largo plazo, contribuyendo así al rescate de conocimientos tradicionales, el desarrollo comunitario y la adopción de prácticas sustentables que mejoren la calidad de vida de las personas y fomenten el cuidado del entorno.

METODOLOGÍA

Para el desarrollo del proyecto se utilizó una metodología participativa y práctica. En primer lugar, se realizó una investigación de campo y una investigación digital, con el fin de recopilar información sobre la cera de abeja, sus propiedades, beneficios y el proceso de elaboración de pomadas naturales. La investigación de campo permitió conocer los saberes previos de la comunidad de Popolá y el uso que se le da a la cera y la miel, mientras que la investigación digital contribuyó a reforzar la información teórica necesaria para el proyecto.

Posteriormente, con base en la información obtenida, se realizó la planeación del proyecto y la organización de las actividades. Se llevaron a cabo diversas acciones prácticas, entre las que destacó la organización y realización de un taller comunitario, en el cual se explicó paso a paso el proceso completo de elaboración de la pomada con cera de abeja, desde la preparación de los materiales hasta el envasado del producto final.

Durante el taller se fomentó la participación activa de los asistentes, se resolvieron dudas y se promovió el aprendizaje colaborativo. Asimismo, se aplicaron medidas básicas de higiene y seguridad durante todo el proceso. Finalmente, se evaluaron los resultados del proyecto a partir de la participación comunitaria, el interés mostrado y la disposición de los participantes para elaborar la pomada de manera autónoma a largo plazo.

RESULTADOS OBTENIDOS

A partir de la inserción comunitaria, el presente trabajo describe la implementación del proyecto de elaboración de una pomada natural, desarrollado mediante un taller práctico en el que participaron activamente los integrantes del equipo y personas de la comunidad. El objetivo principal fue aplicar los conocimientos adquiridos de manera teórica en un contexto real, fomentar el trabajo colaborativo y promover el aprovechamiento responsable de los recursos naturales, especialmente aquellos derivados de la apicultura, como la cera de abeja.

Antes del desarrollo del proyecto, el conocimiento sobre la elaboración de pomadas naturales y el uso de la cera de abeja era limitado. Para llevar a cabo el proyecto se realizó una planeación previa en la que se definieron las actividades, los materiales necesarios y la asignación de responsabilidades. Posteriormente, se recolectaron los insumos requeridos, entre ellos cera de abeja, aceites naturales y plantas medicinales, seleccionados por sus propiedades benéficas. Durante el taller se explicó el proceso de elaboración de la pomada y se llevó a cabo de manera práctica, iniciando con la preparación e higiene de los materiales. La cera de abeja fue derretida a baño María y mezclada con los aceites y macerados, cuidando las proporciones adecuadas para obtener una consistencia uniforme. Finalmente, la mezcla fue vertida en envases y se dejó reposar hasta su solidificación.

Después del taller, se obtuvo un mayor conocimiento sobre el proceso de elaboración de la pomada y el uso responsable de los recursos naturales. Se observó interés y participación activa de la comunidad, así como, motivación por parte de los participantes para elaborar la pomada de manera autónoma a largo plazo. El producto final presentó una buena textura y aceptación, confirmando los resultados positivos del proyecto.

CONCLUSIÓN

En conclusión, el proyecto de elaboración de la pomada natural representó una experiencia significativa de vinculación con la comunidad, al permitir un acercamiento directo a las necesidades y realidades locales. La inserción comunitaria fue un elemento clave, ya que facilitó la interacción, el diálogo y la participación activa de las personas involucradas, fortaleciendo la relación entre el proyecto y la comunidad.

El desarrollo del proyecto evidenció la importancia de aprovechar de manera responsable los recursos naturales disponibles en la comunidad, particularmente aquellos relacionados con la apicultura, y sobre todo, reconocer el gran valor de las abejas dentro del ecosistema, así como las propiedades de la miel. La aceptación del producto final reflejó el interés por alternativas que generen valor agregado y promuevan prácticas más sustentables, sin modificar las actividades tradicionales que ya se realizan.

Finalmente, el proyecto deja bases sólidas para la continuidad de acciones que impulsen el aprovechamiento sustentable de los productos apícolas y fortalezcan el desarrollo comunitario. La experiencia adquirida y el interés mostrado por la comunidad abren la posibilidad de replicar y mejorar este tipo de proyectos, contribuyendo al bienestar colectivo y al desarrollo local a largo plazo.

Título del artículo: Panalito de Miel “Formación en Competencias y Humanismo a través de una Solución Comunitaria”

Estudiantes:

Canul Hoil Leydi Estefani

Chable May Lidia Maricela

Chable Uitzil Wendi Gabriel

Maza Santamaría Gerardo

Uitzil Cetzal Ana Gabriela

Docente:

Alamilla Rodríguez Dennis Ariel

Introducción

El presente artículo describe el desarrollo del proyecto **“Panalito de Miel”**, una iniciativa comunitaria realizada en la localidad de Chan Cenote en la Península de Yucatán, cuyo propósito fue la elaboración de un jarabe natural para la tos a base de miel local. Este proyecto surge desde la formación laboral con un doble enfoque: el desarrollo de



competencias y la formación humanista, permitiendo al estudiantado aplicar conocimientos prácticos mientras fortalece valores como la solidaridad, el trabajo colaborativo y el compromiso social.

El objetivo principal del proyecto fue atender una necesidad real de la comunidad relacionada con los frecuentes malestares de garganta y tos, derivados de las condiciones climáticas de la región, al mismo tiempo que se valoran los recursos naturales y los saberes tradicionales existentes. Como antecedente, se identificó que la miel es un producto ampliamente producido en la comunidad, reconocido por sus propiedades medicinales, pero poco aprovechado como producto transformado.

Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

La metodología utilizada fue de tipo participativa y comunitaria, integrando al estudiantado, docentes y productores locales de miel. En una primera etapa se realizó un diagnóstico comunitario mediante observación directa y diálogo con habitantes de Chan Cenote, lo que permitió identificar los principales problemas de salud respiratoria leve.

Posteriormente, se llevó a cabo una fase de investigación documental sobre las propiedades medicinales de la miel y su uso tradicional para aliviar afecciones de la garganta. Con base en esta información, se diseñó el proceso de elaboración del jarabe, considerando aspectos de higiene, conservación y dosificación.

En la etapa práctica, el estudiantado participó activamente en la elaboración del producto, el envasado y la organización del trabajo, desarrollando competencias como el trabajo en equipo, la resolución de problemas y la responsabilidad. Finalmente, se presentó el producto a la comunidad para recibir retroalimentación.



Resultados obtenidos e impacto comunitario

Antes de la implementación del proyecto, la comunidad dependía principalmente de medicamentos industriales para atender la tos y el malestar de garganta, los cuales en ocasiones resultaban costosos o poco accesibles. Además, la miel local se comercializaba únicamente como materia prima.

Después del desarrollo del proyecto, se logró:

- Elaborar un jarabe natural para la tos a base de miel local.
- Incrementar la valoración de la miel como un producto con valor agregado.
- Fortalecer el vínculo entre el telebachillerato y la comunidad.
- Promover alternativas naturales y accesibles para el cuidado de la salud.

El impacto comunitario fue positivo, ya que las personas mostraron interés y aceptación del producto, reconociendo la utilidad del jarabe y el esfuerzo de la comunidad estudiantil.

Conclusiones y aprendizajes

El proyecto Panalito de Miel permitió a la comunidad estudiantil desarrollar competencias prácticas relacionadas con la investigación, la organización y la producción, al mismo tiempo que fortaleció una visión humanista basada en el servicio a la comunidad. Se aprendió que los problemas locales pueden atenderse mediante soluciones sustentables cuando se aprovechan los recursos y conocimientos propios.

Como sugerencias de mejora, se propone:

- Profundizar en la capacitación sobre conservación y presentación del producto.



- Explorar estrategias de comercialización comunitaria.
- Ampliar el proyecto a otros productos derivados de la miel.

En conclusión, este proyecto demuestra que la formación laboral con enfoque en competencias y humanismo contribuye de manera significativa al desarrollo integral de la comunidad estudiantil y al bienestar de la comunidad.





Elaboración de Jabones Artesanales como Proyecto de Inserción Comunitaria en el Telebachillerato Comunitario de San Pedro Chimay.

Estudiantes: Antonio Cisneros Paredez, María José Cab Carvajal, María Juana Ucán Álvarez, María Guadalupe Tuz, Nidia Guadalupe May Moo.

Docentes: M. en C. Ing. Eduardo de Jesús Cano Vela, Lic. Fabiola Monserrat Itzá Sulub, Ing. Carlos Efraín Rosado Kantún.

1. Introducción: presentación, objetivos y antecedentes.

El presente artículo documenta una experiencia de desarrollo comunitario realizada por estudiantes del Telebachillerato Comunitario de San Pedro Chimay, comisaría ubicada al sur del municipio de Mérida, Yucatán. Se trata de una comunidad con una fuerte identidad local y dinámicas económicas propias, donde gran parte de la población se dedica a la crianza de cerdos, gallinas y pavos, al comercio local y al trabajo asalariado dentro y fuera de la comunidad. Estas condiciones configuran un contexto en el que la escuela no puede entenderse como un espacio aislado, sino como un actor que dialoga de manera directa con la realidad social, económica y cultural de su entorno.

El estudiantado del plantel enfrenta realidades complejas: muchos estudian y trabajan, varios tienen hijas o hijos, por lo cual deben distribuir su tiempo entre responsabilidades familiares, laborales y escolares. Estas condiciones representan un reto permanente para la permanencia escolar, pero también una oportunidad para construir una formación pertinente, realista y con sentido comunitario, capaz de responder a las necesidades del entorno.

En este contexto surge el proyecto de elaboración de jabones artesanales, concebido como una estrategia de formación laboral con enfoque en competencias y perspectiva humanista, desarrollada dentro de la Unidad de Aprendizaje Curricular de Desarrollo Comunitario. El proyecto tuvo como objetivo general diseñar e implementar una iniciativa productiva escolar viable y significativa, que permitiera al estudiantado aplicar aprendizajes escolares en un proceso real: crear un producto útil para la comunidad y fortalecer el vínculo entre la escuela y su entorno.

De manera específica, se buscó: (a) aplicar conocimientos científicos y técnicos en un proceso artesanal seguro; (b) desarrollar habilidades de organización, trabajo colaborativo y emprendimiento; (c) valorar los saberes comunitarios y el aprendizaje intergeneracional; y (d) promover alternativas de desarrollo local que permitan a las y los jóvenes imaginar un proyecto de vida sin necesidad de abandonar su comunidad.

El antecedente inmediato del proyecto fue la necesidad de resignificar contenidos de asignaturas como Química y Formación laboral, que con frecuencia se perciben de manera muy abstracta. En comunidades como San Pedro Chimay, donde la economía local es una realidad cotidiana, la escuela debe ofrecer herramientas concretas para el autoempleo responsable, el emprendimiento local y la sostenibilidad comunitaria.



2. Metodología empleada para el desarrollo del proyecto

El proyecto se desarrolló mediante una metodología activa basada en *Aprendizaje Basado en Proyectos*, organizada en fases que permitieron acompañar al estudiantado desde el diagnóstico hasta la inserción comunitaria, priorizando siempre la realidad del contexto y

las posibilidades reales del grupo.

Fase 1: Diagnóstico comunitario, planeación y organización.

La primera etapa consistió en identificar las necesidades y oportunidades del entorno. Se analizó el consumo cotidiano de productos de higiene y la posibilidad de elaborar un producto artesanal con recursos accesibles. Un elemento clave fue la vinculación con una persona de la comunidad de San Pedro Chimay, quien elabora jabones artesanales de manera tradicional, sin contar con una empresa formal, y que se ofreció a enseñar el proceso completo. Esta colaboración permitió establecer un puente entre los saberes comunitarios y el aprendizaje escolar.

El estudiantado decidió invertir aproximadamente \$500 pesos mexicanos en insumos, lo que representó una inversión baja en relación con la cantidad y calidad de los productos obtenidos. Esta decisión permitió reflexionar sobre la administración responsable de recursos y la viabilidad económica del proyecto. En esta fase se fortalecieron habilidades de planeación, organización del trabajo y toma de decisiones, considerando siempre las limitaciones de tiempo derivadas de las responsabilidades familiares y laborales del grupo.

Fase 2: Elaboración técnica, seguridad e identidad local.

Para garantizar la seguridad del proceso, se utilizó la técnica de *fundido y vertido* (inglés *melt and pour*) con base de glicerina. Bajo la guía de la artesana y el acompañamiento docente, se establecieron prácticas de higiene, orden y cuidado del proceso.

Un elemento distintivo del proyecto fue el uso de esencias y plantas propias de la región, aprovechando recursos locales de San Pedro Chimay, comunidad que forma parte del entorno de la Reserva Ecológica de Cuxtal. Esto permitió dotar a los jabones de aromas característicos y reforzar la identidad local del producto.

Fase 3: Inserción comunitaria y proyección productiva.

Una vez elaborados los jabones, el proyecto trascendió el aula. Con el acompañamiento de las y los docentes, el estudiantado trabajó el *Modelo de Negocio Canvas*, con el fin de analizar costos, propuesta de valor, clientes potenciales y canales de distribución. Se proyectó la venta futura en tianguis naturistas y artesanales de Mérida, así como la posibilidad de colocarlos en tiendas locales.

Esta fase permitió comprender que el emprendimiento no se limita a producir, sino que implica comunicar, generar confianza y responder a las expectativas de la comunidad.

3. Resultados: impacto comunitario (antes y después).



Antes del proyecto.

Previo a la implementación, el estudiantado percibía la formación laboral y algunos contenidos científicos como alejados de su vida cotidiana. El emprendimiento se asociaba a contextos externos y la producción artesanal no se reconocía como una opción viable dentro de un proyecto

escolar. La escuela era vista principalmente como un espacio académico, no necesariamente como un actor productivo o comunitario.

Después del proyecto.

Luego de la experiencia, se observaron cambios significativos. El estudiantado logró articular conocimientos con habilidades reales, evidenciadas en un producto concreto. La comunidad comenzó a reconocer a las y los jóvenes como personas capaces de producir con calidad y compromiso. El acto de adquirir un jabón artesanal se convirtió también en un gesto de respaldo al esfuerzo juvenil y al trabajo de la escuela comunitaria.

El impacto humanista fue relevante: se fortalecieron el sentido de pertenencia, la colaboración y la autoestima académica, así como la convicción de que es posible emprender desde la propia comunidad sin renunciar a la identidad local.

4. Conclusiones, aprendizajes y sugerencias de mejora.



El proyecto de elaboración de jabones artesanales demuestra que la formación laboral en el Telebachillerato Comunitario puede ser transformadora cuando se vincula con la realidad del estudiantado y de la comunidad. La experiencia permitió *aprender haciendo*, producir con sentido y reconocer el valor de los saberes comunitarios como parte del proceso educativo.

Entre los principales aprendizajes destacan: el trabajo colaborativo con responsabilidades reales; el desarrollo de habilidades de planeación, organización y cuidado de procesos; el crecimiento de la autoestima académica y social del estudiantado, y el fortalecimiento del vínculo escuela-comunidad.

Respecto a las áreas de mejora se busca avanzar hacia una mayor estandarización del proceso, fortalecer la identidad visual del producto y continuar explorando el uso de insumos locales. Asimismo, consolidar los canales de venta proyectados, manteniendo el enfoque de economía local y desarrollo comunitario.

En síntesis, esta experiencia confirma que el Telebachillerato Comunitario puede formar no sólo estudiantes, sino personas capaces de construir proyectos de vida dignos desde su propia comunidad, integrando competencias productivas con un profundo sentido humano.



TELEBACHILLERATO COMUNITARIO DE ZACATECAS PLANTEL PARDILLO TERCERO

ARTÍCULO: Del Vaso de Fruta al Liderazgo Comunitario

AUTORES

Estudiantes:

- 1 Frausto Torres Sofía
- 2 Nieto Adame Luis Ricardo

Docentes:

Claudia Isabel Delgado Ávila

Ruth Olivia Machado Tovar

Cecilia Varela Palacios

Fresnillo, Zacatecas a 28 de noviembre del 2025



Resumen

El proyecto “Del Vaso de Fruta al Liderazgo Comunitario” fue desarrollado por estudiantes del Telebachillerato Comunitario del Pardillo Tercero con el propósito de fomentar hábitos alimenticios saludables, el emprendimiento juvenil y el aprendizaje colaborativo. La iniciativa consistió en la elaboración y venta de vasos de fruta como alternativa saludable dentro del plantel. La metodología empleada fue cuantitativa y descriptiva, organizada en diagnóstico, diseño, implementación y evaluación. Los resultados evidenciaron aceptación positiva del producto y fortalecimiento de habilidades administrativas, sociales y de trabajo en equipo.

Introducción

El Telebachillerato Comunitario del Pardillo Tercero busca promover proyectos que integren aprendizajes técnicos y humanistas. A partir de un diagnóstico participativo se identificó la necesidad de ofrecer refrigerios saludables tras las restricciones a la comida chatarra en cooperativas escolares. Asimismo, se detectó interés del alumnado por desarrollar habilidades de administración, comunicación y emprendimiento mediante experiencias reales.

Objetivo general

Desarrollar un proyecto económico-productivo basado en la elaboración y venta de vasos de fruta saludables para fomentar hábitos alimenticios sanos, fortalecer el emprendimiento juvenil y promover el aprendizaje colaborativo.



Objetivos específicos

1. Identificar las necesidades alimenticias de la comunidad estudiantil mediante un diagnóstico participativo que permita conocer la viabilidad del proyecto.

2. Promover en las y los estudiantes el desarrollo de habilidades técnicas, administrativas y socioemocionales a través de la organización, preparación y comercialización de vasos de fruta.
3. Ofrecer a la comunidad escolar una alternativa de refrigerio saludable, accesible y económica que contribuya al bienestar y a la sana alimentación de las y los estudiantes.

Antecedentes

Antes del proyecto, la cooperativa escolar ofrecía productos con bajo valor nutricional. Con la entrada en vigor de regulaciones sobre alimentación saludable durante 2025, se limitó la venta de comida chatarra, generando la necesidad de ofrecer opciones accesibles y nutritivas. Como respuesta, surgió la propuesta de comercializar vasos de fruta, contribuyendo tanto al bienestar estudiantil como al desarrollo de habilidades socioemocionales.

Marco teórico

El proyecto se fundamenta en teorías del aprendizaje significativo y sociocultural. De acuerdo con Vigotsky, el aprendizaje se fortalece mediante la interacción social y el trabajo colectivo. Asimismo, el aprendizaje significativo ocurre cuando los conocimientos se relacionan con experiencias reales del estudiante. También se reconoce la importancia de la alimentación saludable para mejorar la memoria, la atención y el rendimiento escolar, según estudios de Gómez-Pinilla y Harvard T.H. Chan School of Public Health.

Metodología

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo descriptivo. Se aplicaron encuestas y cuestionarios para



conocer la viabilidad del proyecto y la aceptación del producto. El trabajo se organizó en cuatro etapas: diagnóstico, diseño, implementación y evaluación. Las y los estudiantes participaron en la compra de insumos, preparación higiénica, venta y registro de ingresos y egresos.

Resultados

El proyecto obtuvo una aceptación favorable dentro de la comunidad estudiantil. Las y los estudiantes desarrollaron habilidades de administración, trabajo colaborativo, toma de decisiones y atención al cliente. También identificaron áreas de mejora relacionadas con la presentación del producto, precios y estrategias de venta.

Conclusiones

La experiencia demostró que los proyectos escolares productivos pueden convertirse en espacios de aprendizaje significativo y desarrollo integral. Además de promover una alimentación saludable, el proyecto fortaleció valores como la responsabilidad, la cooperación y el compromiso comunitario. Se concluye que este tipo de iniciativas deben continuar para fortalecer el emprendimiento juvenil y el bienestar estudiantil.

Referencias

- Gómez-Pinilla, F. (2008). Brain foods: the effects of nutrients on brain function.
- Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2023).
- Moreira, M. A. (2012). Aprendizaje significativo.
- SEP. (2024). Desarrollo Comunitario Quinto y Sexto Semestre.
- UNIR. (2024). Perspectivas contemporáneas del aprendizaje.

