

Título: “Conviviendo con el frío, me cuido y cuido de mi familia”

I. Datos generales

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| 1.1. Temporalización | : | |
| 1.2. N° de semanas | : | Tres semanas |
| 1.3. Grado/Ciclo | : | 5° grado / V CICLO |
| 1.4. Áreas | : | Personal social, Matemática, Comunicación, Ciencia y Tecnología |
| 1.5. Institución educativa | : | |

II. Planteamiento de la Situación

“El medio ambiente andino se caracteriza por la mayor diversidad ecológica y climatológica, hay 101 zonas de vida en el mundo, Tossi (1976) identificó 81 de éstas en el Perú.

Las prácticas de tecnologías andinas se han centrado desde siempre en las actividades principales de los pueblos que no se limita solo al cultivo de plantas o la cría de ganado, sino que involucra, además, una serie de campos anexos, como lo son la andenería, la hidráulica y todos los campos adyacentes a ellos tales como la construcción, la cerámica, las técnicas meteorológicas y medicinales, entre otras muchas posibles.

En nuestra Región de Apurímac, provincia de, en la comunidad de, los pobladores conviven con el frío, el cual es una oportunidad para aprovechar el procesamiento de los alimentos y convertirlos en productos no perecibles como: el chuño, el mallullo, la chochoca, el charqui, entre otros; que permiten garantizar una alimentación balanceada en tiempos de escasez, actualmente contribuyen a enfrentar al COVID 19.

Los estudiantes de la IEPP. N°, acordaron investigar, participar y difundir sobre el proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad para revalorar su importancia y contribución a una alimentación saludable, para ello se plantea las siguientes preguntas retadoras:

Responderemos a estos retos o desafíos:

- ¿Qué productos se procesan en esta temporada en tu comunidad?
- ¿Por qué procesan estos alimentos en esta temporada?
- ¿Alguna vez participaste en el procesamiento de estos alimentos? ¿puedes explicarnos?
- ¿Será importante la temporada de frío para tu comunidad?
- ¿Por qué se presenta la temporada de frío?
- ¿Qué debemos hacer para conocer, sobre el procesamiento de alimentos convertidos en productos no perecibles como: el chuño, el mallullo, la chochoca, el charqui y otros?

III. Propósitos de aprendizaje

Propósito de la EA: investigar, participar y difundir sobre el proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad para revalorar su importancia y contribución a una alimentación saludable.

AREA	Competencias y capacidades	Criterios	Producciones/ actuaciones	
5to Grado	COMUNICACIÓN	<p>Se comunica oralmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obtiene información del texto oral - Infiere e interpreta información del texto oral - Adecúa, organiza y desarrolla el texto de forma coherente y cohesionada - Utiliza recursos no verbales y paraverbales de forma estratégica - Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores 	<ul style="list-style-type: none"> - Opina a cerca de situaciones que le rodea comentando aspectos relacionados a su realidad para proponer actividades de su interés. - Expresa oralmente sus intereses, experiencias, adecuando su texto oral en entrevista a personas que conocen (abuelo, padre) sobre los productos que se procesan en esta temporada en tu comunidad. - Interactúa en la entrevista oral con personas que conocen, formulando preguntas, dando respuestas y haciendo comentarios relacionados con el tema, y recurriendo a normas y modos de cortesía según el contexto sociocultural empleando un vocabulario pertinente. - Infiere información deduciendo sobre los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad a partir de la indagación recogida en la entrevista. - Interpreta el sentido del texto oral según modos culturales diversos, relacionando algunos recursos verbales, no verbales y paraverbales, explicando los productos que se procesan en esta temporada. 	<p>Propone actividades de contexto considerando situaciones y productos a lograr.</p> <p>Investigamos sobre los productos que se procesan en esta temporada en tu comunidad</p>
		<p>Explica el mundo natural y artificial basándose en conocimientos sobre seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evalúa las implicancias del saber y del quehacer científico y tecnológico 	<ul style="list-style-type: none"> -Establece relaciones, en base a sus observaciones y entrevistas a los sabios (abuelos y padres), con información con respaldo científico sobre los productos que se procesan en esta época y aplica en las situaciones cotidianas. -Describe, en base a sus observaciones, experiencias, entrevistas y la importancia de procesar los productos en esta temporada en la comunidad para una alimentación saludable. 	<p>Investigamos sobre la temporada de frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos.</p> <p>Buscamos información sobre las causas de la presencia del frío y la intensidad en mi comunidad.</p>

PERSONAL SOCIAL	<p>Convive y participa democráticamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interactúa con las personas - Construye y asume acuerdos y normas - Participa en acciones que promueven el bienestar común. <p>Delibera sobre asuntos públicos</p>	-Muestra disposición a acercarse a una persona de una cultura distinta para aportar y tratar de aprender de ella.	Participamos en el procesamiento de los alimentos.
	<p>Construye su identidad</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Se valora a sí mismo ☑ Autorregula sus emociones ☑ Reflexiona y argumenta éticamente ☑ Vive su sexualidad de manera plena y responsable 	-Reconoce a las personas de su comunidad como parte de su familia, escuela y comunidad.	Nos informamos el procesamiento de los alimentos de nuestra comunidad.
COMUNICACIÓN	<p>Escribe diversos tipos de texto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adecúa el texto a la situación comunicativa. - Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada - Utiliza convenciones del lenguaje escrito de forma pertinente - Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito 	<p>-Escribe textos instructivos: recetas, de procesamiento de productos alimenticios como: papa, carne, maíz y hierbas medicinales y aromáticas, adecuándose al destinatario, a algunas características del género discursivo de acuerdo al propósito comunicativo.</p> <p>-Desarrolla sus ideas en torno a las causas y efectos y beneficios del frío, en un reporte audio visual o escrito de acuerdo al propósito comunicativo ampliando la información de forma pertinente.</p> <p>-Organiza y jerarquiza las ideas en párrafos y subtemas, estableciendo relaciones lógicas (en especial, de consecuencia y contraste) a través de algunos referentes y conectores, utilizando recursos gramaticales y ortográficos (coma y punto seguido y aparte) que contribuyen al sentido de su texto.</p> <p>-Reflexiona y evalúa de manera permanente el texto, revisando si se adecúa a la situación comunicativa, si las ideas son coherentes entre sí o se presentan vacíos de información, así como el uso pertinente de algunos conectores, referentes y vocabulario, además los recursos ortográficos empleados para mejorar y garantizar el sentido de su texto.</p>	<p>Escribimos recetas de la preparación de alimentos procesado para compartir con la familia.</p> <p>Escribimos un reportaje de los alimentos procesados para valorar su consumo en nuestra comunidad.</p>
	<p>Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna</p> <p>Obtiene información del texto escrito.</p>	-Identifica información explícita, relevante y complementaria que se encuentra en el texto.	Leemos un texto de cómo debemos proteger y conservar nuestra salud en la temporada de frío.

5to Grado

	<ul style="list-style-type: none"> □ Infiere e interpreta información del texto escrito. □ Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito. 		Leemos Textos instructivos de recetas preparas por mamá con los alimento procesados de nuestra comunidad.
MATEMÁTICA	<p>Resuelve problemas de regularidad, equivalencia y cambio</p> <p>Traduce datos y condiciones a expresiones algebraicas</p> <p>Comunica su comprensión sobre las relaciones algebraicas</p> <p>Usa estrategias y procedimientos para encontrar reglas generales</p> <p>Argumenta afirmaciones sobre relaciones de cambio y equivalencia</p>	-Emplea estrategias heurísticas y estrategias de cálculo para resolver para resolver problemas que cumplen condiciones de proporcionalidad.	Resolvemos problemas matemáticos relacionados a los precios de los productos que se venden en la comunidad (chacra y mercado), diferenciando costo chacra y costo mercado.
	Gestiona su aprendizaje de manera autónoma	-Organiza sus actividades y plantea estrategias para alcanzar su meta de aprendizaje en el tiempo previsto en todas las competencias seleccionadas.	Desarrolla la ficha de autoevaluación.

Producto Integrador: Un reporte audio visual o escrito del proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad, donde revalora por su importancia y contribución a una alimentación saludable.

Enfoques transversales	Valores	Actitudes
Enfoque de Interculturalidad	Respeto	Docentes y estudiantes promueven oportunidades para el ejercicio de sus derechos y deberes ciudadanos.
Enfoque del bien común	Responsabilidad	Docentes y estudiantes actúan responsablemente tomando en cuenta su propio bienestar y el de la colectividad.
Enfoque ambiental	Solidaridad planetaria	Docentes y estudiantes desarrollan acciones de ciudadanía que demuestran conciencia para el cuidado del ambiente.

IV. Secuencia de actividades.

5to
Grado

<p>ACTIVIDAD DE INICIO 1: Socializamos la situación significativa</p> <p>Se presenta cuál es el reto a resolver a partir de la situación, considerando los propósitos de aprendizaje y el producto integrador.</p>	<p>ACTIVIDAD 2: Investigamos sobre los productos que se procesan en esta temporada en tu comunidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificamos para entrevistar a las personas que conocen el procesamiento de alimentos. • Elaboramos una ficha de entrevista. • Socializamos las entrevistas.
<p>ACTIVIDAD 3: Participamos en el procesamiento de estos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definimos que alimento procesar de acuerdo a la disponibilidad y condiciones. • Nos organizamos para conseguir el producto y el apoyo • Participamos en el procesamiento del alimento seleccionado • Redactamos un texto instructivo del procesamiento del alimento. 	<p>ACTIVIDAD 4: Resolvemos problemas matemáticos relacionados a los precios de los productos que se venden en la comunidad (chacra y mercado), diferenciando costo chacra y costo mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificamos situaciones de la vida cotidiana de compra venta que requieren la aplicación del cálculo matemático. • Resolvemos problemas matemáticos aplicando la proporcionalidad.
<p>ACTIVIDAD 5: Investigamos sobre la temporada de frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buscamos información en fuente oral, video, o escritos acerca de cómo influye la temporada del frío en el procesamiento de alimentos. 	<p>ACTIVIDAD 6: Leemos un texto de cómo debemos proteger y conservar nuestra salud en la temporada de frío</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir de un texto escrito se propone analizar e identificar información de cómo proteger y conservar nuestra salud en el temporada de frío para luego contestar preguntas que permita desarrollar su comprensión lectora.
<p>ACTIVIDAD 7: Participamos en el procesamiento de los alimentos compartiendo espacios en la comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A través de un caso reflexionamos de cómo me relaciono con los demás y que aprendo de los demás, proponiendo una situación vivida. 	<p>ACTIVIDAD 8: Nos informamos el procesamiento de los alimentos de nuestra comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir de los saberes locales contrastamos con la información escrita a cerca del procesamiento de los productos de nuestra localidad.
<p>ACTIVIDAD 9: Leemos Textos instructivos de recetas preparadas por mamá con los alimentos procesados de nuestra comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir de un texto escrito se propone analizar e identificar ideas principales y complementarias de una receta para luego contestar preguntas que permita desarrollar su comprensión lectora. 	<p>ACTIVIDAD 10: Buscamos información sobre las causas de la presencia del frío y la intensidad en mi comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investigamos en textos informativos/científicos de la presencia de frío como un factor relacionado al cambio del clima; causa y consecuencias.
<p>ACTIVIDAD 11: Escribimos recetas de la preparación de alimentos procesado para compartir con la familia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escribiremos un texto instructivo considerando el propósito comunicativo, organizando las ideas en subtemas y de acuerdo a la estructura requerida, con el uso de recursos ortográficos. 	<p>ACTIVIDAD 12: Escribimos un reportaje de los alimentos procesados para valorar su consumo en nuestra comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El producto final consistirá en escribir o editar un video con informe de un reportaje de los alimentos procesados con la finalidad de que los estudiantes valoren la importancia para tener una vida sana de toda la familia.
<p>ACTIVIDAD 13: Desarrolla la ficha de autoevaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizaremos una actividad y plantearemos estrategias para evaluar su meta de aprendizaje en el tiempo previsto en todas las competencias seleccionadas. 	

V. Materiales y espacios educativos

Materiales y recursos educativos	Espacios
Tablet Laptop	Internet



Excel Power point Radio Tv Cuaderno de trabajo del quinto grado	
---	--

5to
Grado

