



EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE N° 02

Título: “convivimos con el frío aprovechando su presencia para el procesamiento de los alimentos y el cuidado de la salud”

I. Datos generales

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| 1.1. Temporalización | : | 5 semanas |
| 1.2. N° de semanas | : | Tres semanas |
| 1.3. Grado/Ciclo | : | 3° Grado |
| 1.4. Áreas | : | Personal social, Matemática, Comunicación, Ciencia y Tecnología |
| 1.5. Institución educativa | : | |

II. Planteamiento de la Situación

“Descripción: En la Región de Apurímac se practica la tecnología andina, se han centrado desde siempre en las actividades principales de los pueblos que no se limita solo al cultivo de plantas, o la crianza de ganado, sino que involucra a **La convivencia** con el frío, en esta temporada es una oportunidad para aprovechar de su presencia para 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. En estos tiempos de emergencia sanitaria nuestra cultura andina con estos alimentos procesados, ricos en proteínas más las plantas medicinales como: Eucalipto, matico, manzanilla, romero, entre otros contribuyeron para enfrentar al COVID 19 donde muchos salimos victoriosos de esta difícil prueba.

Con esta experiencia de aprendizaje nuestros estudiantes van a: Indagar, 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 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 recomendaciones darías para el cuidado de la salud en las familias?
- ¿Qué enfermedades se presenta en esta temporada y como cuidarnos?

3ro
Grado



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
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"> - Expresa oralmente sus ideas y emociones entorno a un tema con apoyo de personas que conocen (abuelo, padre) sobre los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad. - Interactúa en la entrevista oral con personas que conocen, formulando preguntas, el origen de los alimentos que se procesa y su duración haciendo comentarios relacionados con el tema, y recurriendo a normas y modos de cortesía según el contexto sociocultural empleando un vocabulario pertinente. - Comprende sobre la importancia los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad a partir de la indagación recogida en la entrevista. 	<p>Exponen sobre los alimentos que se procesan en esta temporada en su comunidad, con apoyo de un listado donde se considera el origen de procesamiento y duración de este producto</p>
	<p>Escribe diversos tipos de textos</p>	<p>Escribe textos (descriptivos, narrativos, instructivos) de forma coherente y cohesionada. Ordena las ideas en torno a un tema y las desarrolla para ampliar la información, sin contradicciones, reiteraciones innecesarias o digresiones.</p> <p>Utiliza recursos gramaticales y ortográficos (por ejemplo, el punto seguido y los signos de admiración) que contribuyen a dar sentido a su texto. Emplea algunas figuras retóricas (por ejemplo, Revisa el texto para determinar si se ajusta a la situación a la que afectan la coherencia entre las ideas, o si el uso de conectores y referentes asegura la cohesión entre ellas.</p> <p>Revisa el uso de los recursos ortográficos empleados en su texto y verifica si falta alguno (como los signos de interrogación), con el fin de mejorarlo.</p>	

3ro
Grado



3ro
Grado

<p>Ciencia y tecnología</p>	<p>Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos</p>	<p>Hace preguntas sobre hechos, fenómenos u objetos naturales y tecnológicos que explora y observa en su entorno. Propone posibles respuestas con base en el reconocimiento de regularidades identificadas en situaciones similares. Ejemplo: El estudiante podría preguntar: “¿Por qué el cambio físico de los productos alimenticios?”. Y podría responder: “la papa por el efecto de frío se reduce de tamaño” Propone un plan donde describe las acciones y los procedimientos que utilizará para responder a la pregunta. Selecciona los materiales e instrumentos que necesitará para su indagación, así como las fuentes de información que le permitan comprobar la respuesta Establece relaciones que expliquen el fenómeno del frío relacionado con las estaciones del año. Comunica las conclusiones de su indagación y lo que aprendió usando conocimientos científicos, así como el procedimiento, de logros y dificultades que tuvo durante su desarrollo. Propone algunas mejoras. Da a conocer su indagación en forma oral o escrita.</p>	<p>Infografía de la temporada del frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos de tu comunidad.</p>
<p>Personal social</p>	<p>Convive y participa democráticamente:</p>	<p>- Muestra disposición a acercarse a una persona de una cultura distinta para aportar y tratar de aprender de ella.</p>	<p>Texto instructivo del procesamiento de los alimentos</p>



3ro
Grado

Comunicación	Escribe diversos textos	<ul style="list-style-type: none"> - Escribe de 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. - Desarrolla sus ideas en torno a las causas y efectos y beneficios del frío de acuerdo al propósito comunicativo ampliando la información de forma pertinente - 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. - 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. 	
Personal social	Convive y participa democráticamente: :	Muestra un trato respetuoso de su cultura para aportar y tratar de aprender de ella para prevenir y tratar enfermedades respiratorias	
Ciencia y tecnología	Explica el mundo natural y artificial basándose en conocimientos sobre seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo	Comunica las conclusiones de su indagación y lo que aprendió usando conocimientos científicos así como el procedimiento los logros y las dificultades que tuvo durante su desarrollo y propone algunas mejoras da a conocer su indagación en forma oral o escrita.	Listado de enfermedades IRA, causas, tratamiento y prevención



3ro
Grado

Matemática	Resuelve problemas de regularidad, equivalencia y cambio	Emplea estrategias heurísticas y estrategias de cálculo para resolver problemas y encontrar relaciones de cambio entre dos magnitudes.	Resuelve problemas de cambio y comparación.
Transversal	Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las TIC	Utiliza espacios y servicios virtuales de participación en red cuando intercambia información en sus pares.	Video 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

Producto Integrador: Un video 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

ACTIVIDAD DE INICIO (Negociación y sensibilización de la experiencia de aprendizaje)	ACTIVIDAD 1: : Entrevistamos a los sabios conocedores sobre la transformación de productos en tu comunidad.
	<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
ACTIVIDAD 2: Indagamos sobre la temporada de frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos	ACTIVIDAD 3: Participamos en el procesamiento de los alimentos

<p>Buscamos información sobre las causas para que llegue la temporada de frío, de fuentes escritas y orales.</p> <p>Comparamos las fuentes de información organizando las semejanzas y diferencias</p> <p>Investigamos sobre los movimientos de la Tierra y la relación con las estaciones del año.</p> <p>- Investigamos como se manifiestan las estaciones del año en mi comunidad</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 <p>- Redactamos un texto instructivo del procesamiento del alimento.</p>
<p>ACTIVIDAD 4: Averiguamos cómo debemos proteger y conservar nuestra salud en la temporada de frío</p>	<p>ACTIVIDAD 5: : Resolvemos problemas matemáticos de comparación</p>
<ul style="list-style-type: none"> Observa un video sobre la prevención de enfermedades respiratorias junto con la familia Preguntamos a nuestros padres y abuelos sobre la prevención y tratamientos de los resfríos con medicina natural en la casa. 	<p>- Realizar la comparación de cantidad inicial y final</p> <p>- Planteamos y resolvemos problemas de proporcionalidad en relación a los alimentos procesados.</p>
<p>ACTIVIDAD 6:</p> <p>- Elaboramos un video del proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad</p>	

V. Materiales y espacios educativos

Materiales y recursos educativos	Espacios
<p>Tablet</p> <p>Laptop</p> <p>Excel</p> <p>Power point</p> <p>Cuadernos de trabajo</p>	<p>Internet</p>