

## Título:

# “Participamos en el procesamiento de alimentos en la temporada de helada cuidando nuestra salud”

4to  
Grado

### I. Datos generales

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

### II. Planteamiento de la Situación

Nuestro país tiene una gran cantidad de microclimas el cual hace posible que sus pobladores produzcan diversos tipos de alimentos para el consumo de acuerdo a la zona donde viven, así mismo el sembrío de sus productos lo hacen por temporadas y muchas veces hay épocas en la que se aprovecha el clima para el procesamiento de sus productos. Es así que en la temporada de helada las comunidades andinas haciendo uso de sus conocimientos ancestrales procesan algunos alimentos para que sean duraderas durante todo el año, conservando así todos sus nutrientes.

La presencia del frío en esta temporada 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.

No solo realizan el procesamiento de los alimentos también los pobladores andinos hacen uso de las plantas medicinales como: Eucalipto, matico, manzanilla, romero, entre otros que contribuyen a enfrentar al COVID 19 en estos tiempos en que la medicina tiene costos elevados, así como hay zonas donde no se encuentra.

Con esta experiencia de aprendizaje nuestros estudiantes van a: 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.

#### Responderemos a estos retos o desafíos:

- ¿Qué productos produce tu comunidad y como lo procesan?
- ¿Por qué se procesan estos productos en esta temporada?
- ¿Alguna vez participaste en el procesamiento de estos productos?
- ¿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?



### III. Propósitos de aprendizaje

**Propósito de la EA:** Investigar, participar, reflexionar y difundir 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	<b>Se comunica oralmente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtiene información del texto oral</li> <li>- Infiere e interpreta información del texto oral</li> <li>- Adecúa, organiza y desarrolla el texto de forma coherente y cohesionada</li> <li>- Utiliza recursos no verbales y paraverbales de forma estratégica</li> <li>- Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expresa oralmente sus intereses, experiencias, con personas que conocen (abuelo, padre) sobre los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad.</li> <li>- 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.</li> <li>- Comprende sobre la importancia los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad a partir de la indagación recogida en la entrevista.</li> </ul>	Elaboran una infografía sobre el procesamiento de un producto donde se considera el origen y duración, luego exponen.
	<b>Escribe diversos tipos de textos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escribe el listado de los alimentos que se procesan considerando su origen duración e importancia, adecuándose al destinatario, tipo textual y a algunas características del género discursivo de acuerdo al propósito comunicativo, distinguiendo el registro formal e informal, e incorporando un vocabulario pertinente que incluye sinónimos y diversos términos propios de los campos del saber.</li> <li>- Organiza la información recogida en la entrevista, de acuerdo al propósito comunicativo ampliando la información de forma pertinente.</li> <li>- Emplea algunos recursos textuales cuadros enlaces gráficos para reforzar el sentido del texto, su origen duración e importancia del procesamiento de los alimentos</li> <li>- 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.</li> </ul>	
Ciencia y tecnología	Explica el mundo natural y artificial basándose en conocimientos sobre seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explica, en base a sus observaciones y entrevistas realizados 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Explica, en base a fuentes con respaldo científico, la relación entre el calor y el frío como.</li> </ul>	Infografía de las estaciones del año y su relación con la temporada del frío para el procesamiento de los alimentos de tu comunidad.

4to Grado

Personal social	Convive y participa democráticamente:	-Muestra disposición para participar y aprender sobre el procesamiento de los productos seleccionados.	Texto instructivo del procesamiento de los alimentos
Comunicación	Escribe diversos textos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escribe textos instructivos: recetas, de procesamiento de productos alimenticios como: papa, carne, maíz, hierbas medicinales y aromáticas, adecuándose al destinatario, a algunas características del género discursivo de acuerdo al propósito comunicativo.</li> <li>- Desarrolla sus ideas en torno al texto escrito, ampliando la información de forma pertinente.</li> <li>- Organiza sus ideas sobre el procesamiento de los productos de la zona aprovechando el friaje haciendo uso de algunos conectores, utilizando recursos gramaticales y ortográficos.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
Personal social	Convive y participa democráticamente:	- Muestra disposición a acercarse a una persona de una cultura distinta 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Describe, en base a sus observaciones, experiencias, entrevistas la importancia de procesar los productos en esta temporada en la comunidad para una alimentación saludable.</li> </ul>	Listado de enfermedades IRA, causas, tratamiento y prevención
Matemática	Resuelve problemas de regularidad, equivalencia y cambio	- Emplea estrategias heurísticas y estrategias de cálculo para resolver problemas que cumplen condiciones de proporcionalidad.	Resuelve problemas matemáticos de proporcionalidad.
Transversal	Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las TIC	-Aplica con oportunidad y pertinencia estrategias previamente recomendadas en los entornos virtuales adaptándolas al desarrollo de sus actividades desde su selección razonada de aplicaciones, servicios y objetos virtuales.	Reportaje 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
	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.

4to  
Grado



**Producto Integrador:** Realizar un reportaje audio visual o escrito del proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad donde revaloramos 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

<p><b>ACTIVIDAD DE INICIO (Negociación y sensibilización de la experiencia de aprendizaje)</b></p> <p>Se presenta cuál es el reto a resolver a partir de la situación.</p>	<p><b>ACTIVIDAD 1:</b> Investigamos sobre los productos que se procesan en esta temporada en tu comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nos organizamos para buscar información sobre el procesamiento de productos en la temporada de frío.</li> <li>Planificamos para entrevistar a los sabios y sabias que conocen los productos y la forma del procesamiento.</li> <li>Elaboramos una ficha de entrevista y lo aplicamos.</li> <li>Buscar información de otras formas de procesar alimentos.</li> <li>Realizan comparaciones de las formas de procesar los alimentos de la forma natural e industrial.</li> <li>Sistematizamos y socializamos los resultados de la entrevista.</li> </ul>
<p><b>ACTIVIDAD 2:</b> Investigamos sobre la temporada de frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos.</p> <p>Buscamos información sobre el por qué se presenta la temporada de frío, de fuentes de orales y escritas. (de los yachaq de la comunidad) para organizar la información.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comparan las fuentes de información organizando las semejanzas y diferencias.</li> </ul>	<p><b>ACTIVIDAD 3:</b> Participamos en el procesamiento de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definimos que alimento procesar de acuerdo a la disponibilidad y condiciones.</li> <li>Nos organizamos para conseguir el producto a procesar.</li> <li>Participamos en el procesamiento del producto seleccionado con el apoyo de los sabios de la comunidad.</li> <li>Redactamos un texto instructivo del procesamiento del alimento.</li> </ul>
<p><b>ACTIVIDAD 4:</b> Averiguamos cómo debemos proteger y conservar nuestra salud en la temporada de frío.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Invitamos a un trabajador del centro de salud de mi comunidad para entrevistar sobre las IRA.</li> <li>Preguntamos a nuestros padres sobre la prevención y tratamientos de los resfríos con medicina natural en la casa.</li> <li>Comparamos en un cuadro de doble entrada sobre la medicina tradicional y la científica.</li> </ul>	<p><b>ACTIVIDAD 5:</b> Resolvemos problemas matemáticos aplicando la proporcionalidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Averiguamos la cantidad inicial de peso y masa del alimento a procesar y la cantidad final del alimento procesado.</li> <li>Comparamos las cantidades iniciales con las cantidades finales.</li> <li>Planteamos y resolvemos problemas de proporcionalidad en relación a los alimentos procesados.</li> </ul>
<p><b>ACTIVIDAD 6:</b> Elaboramos el reportaje del proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definimos la forma de presentación del reportaje de acuerdo a los recursos con que contamos.</li> <li>Sistematizamos la información del reportaje.</li> </ul>	

#### V. Materiales y espacios educativos

Materiales y recursos educativos	Espacios
Tablet Laptop Excel Power point Cuadernos de trabajo	Internet