

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE N° 02

Título: “Conviviendo con la helada”

5to.
Grado**I. Datos generales**

- 1.1. Temporalización :
1.2. N° de semanas : Tres semanas
1.3. Grado/Ciclo : Quinto grado
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.

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: 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 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 importante es para el hombre andino el frío?



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 intereses, experiencias, con 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>Texto expositivo 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> <ul style="list-style-type: none"> -Adecúa el texto a la situación comunicativa -Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionad. -Utiliza convenciones del lenguaje escrito de forma pertinente -Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito: 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Organiza la información recogida en la entrevista, de acuerdo al propósito comunicativo ampliando la información de forma pertinente. - Emplea algunos recursos textuales cuadros enlaces gráficos para reforzar el sentido del texto, su origen duración e importancia del procesamiento de los alimentos - 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. 	

5to. Grado

5to.
Grado

	<p>Escribe diversos tipos de textos</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. 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> -Texto instructivo del procesamiento de los alimentos y su valor nutritivo. -Reportaje de un plato típico con productos procesados.
<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 para prevenir y tratar enfermedades respiratorias</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Texto instructivo del procesamiento de los alimentos y su valor nutritivo. -Reportaje de un plato típico con productos procesados.
<p>Ciencia y tecnología</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"> - Establece relaciones, en base a sus observaciones y entrevistas a los sabios (abuelos y padres), con información y respaldo científico sobre los productos que se procesan en esta época. - 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>Listado de enfermedades IRA, causas, tratamiento y prevención</p>

	Explica el mundo natural y artificial basándose en conocimientos sobre seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo	-Explica, en base a evidencia científica sobre los productos que se procesan en esta época y aplica en las situaciones cotidianas. -Describe, en base a sus observaciones, experiencias, entrevistas, la importancia de procesar los productos en esta temporada en la comunidad para una alimentación saludable y la conservación de los productos. -Explica, en base a fuentes con respaldo científico, la relación entre el calor y la helada. -cambios ambientales producidos por el movimiento de la tierra y la relación con las estaciones del año.	Infografía sobre la temporada de la helada y su importancia para el procesamiento de los alimentos de tu comunidad.
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 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.

Producto Integrador: Un 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

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) Se presenta cuál es el reto a resolver a partir de la situación	ACTIVIDAD 1: Investigamos sobre los productos que se procesan en esta temporada en tu comunidad - Planificamos para entrevistar a las personas que conocen el procesamiento de alimentos. - Elaboramos una ficha de entrevista. - Socializamos las entrevistas
ACTIVIDAD 2: Investigamos sobre la temporada de la helada y su importancia para el procesamiento de los alimentos	ACTIVIDAD 3: Participamos en el procesamiento de los alimentos

<ul style="list-style-type: none"> - Buscamos información sobre las causas para que llegue la temporada de helada, de fuentes escritas y orales. - Comparamos las fuentes de información organizando las semejanzas y diferencias - Investigamos sobre los movimientos de la Tierra y la relación con las estaciones del año. - Investigamos como se manifiestan las estaciones del año en mi comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Definimos que alimentos procesar de acuerdo a la disponibilidad y condiciones de la familia y la comunidad. - Nos organizamos para participar el procesamiento de producto alimenticios, aprovechando la temporada de la helada. - Redactamos un texto instructivo sobre el procesamiento del alimento. - Redactamos un texto instructivo sobre el uso y consumo de los productos procesados en la alimentación saludable.
<p>ACTIVIDAD 4: Averiguamos cómo debemos proteger y conservar nuestra salud en la temporada de helada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Invitamos a un trabajador del centro de salud de mi comunidad para entrevistar sobre las IRA. - Preguntamos a nuestros padres sobre la prevención y tratamientos de los resfríos con medicina natural en la casa. 	<p>ACTIVIDAD 5: Resolvemos problemas matemáticos aplicando la proporcionalidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Averiguamos la cantidad inicial de peso y masa del alimento a procesar y la cantidad final del alimento procesado. - Comparamos las cantidades iniciales con las cantidades finales. - Planteamos y resolvemos problemas de proporcionalidad en relación a los alimentos procesados. - Invitamos a una madre de familia para socializar sobre la etnomatemática en la elaboración de mallullu. - Invitamos a un agricultor para que nos brinde su comprensión de proporcionalidad con respecto a la producción de papa y a la elaboración de chuño.
<p>ACTIVIDAD 6: Elaboramos el reportaje del proceso de transformación de los alimentos en esta temporada en nuestra comunidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definimos la forma de presentación del reportaje de acuerdo a los recursos con que contamos. - Seleccionamos el programa ideal para editar o sistematizar la información del reportaje. 	

V. Materiales y espacios educativos

Materiales y recursos educativos	Espacios
<ul style="list-style-type: none"> Tablet Laptop Excel Power point Cuadernos de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> Internet