



Ciclo

Expectativas de logro

- ❖ Reconocen y nombran las características de la vida que distinguen a los seres vivos.
- ❖ Reconocen y nombran los atributos de los seres vivos sólo de las plantas y propios sólo de los animales.

Contenido: Características diferenciales de los seres vivos y los no vivos

- Características de los seres vivos: crecimiento, cambio, formas definidas, nutrición, muerte.
 - Respeto hacia las diferentes formas de vida

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Dramaticen un acto en donde unos sean plantas, otros animales y humanos.
2. Que cada uno diga que planta o animal es y de que se alimenta cada uno de los personajes que representan. (Puede apoyar con preguntas como: ¿Qué animal eres? ¿Qué planta eres? ¿De qué te alimentas?).
3. Al finalizar la dramatización, orientar la reflexión hacia las características de las plantas y animales representados y su tipo de alimentación.
(Hago preguntas como: ¿Qué animales conocen? ¿De que se alimentan estos animales? ¿De que se alimentan los humanos? ¿Qué elementos de la naturaleza son indispensables?).

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Dibujen o busquen recortes de plantas y animales que nos sirven para alimentarnos.
2. Comenten en grupo, los alimentos y bebidas que consumen habitualmente y los clasifiquen según su origen.
3. Investiguen que partes de la vaca, gallina u otros animales y sus derivados se consumen.
4. Vayan al huerto para que observen las plantas cultivadas y discutan sobre la parte de la planta que se consume. Si no hay huerto, pedirles que lleven plantas comestibles (si no es posible, pedirles recortes o dibujos).¹

Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Cada uno dibuje o recorte y pegue 5 alimentos que consume habitualmente.
2. Clasifiquen los alimentos si proceden de plantas o de animales y expliquen los cuidados que éstos necesitan.

¹ Las recomendaciones deben adaptarse a cada contexto: urbano o rural

3. Aprendan adivinanzas sobre los alimentos y las compartan con sus compañeros(as).
4. Armen rompecabezas de los alimentos.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Coloreen de una lista de 10 alimentos, 3 que proceden de los animales y 3 que procedan de las plantas.
2. Lleven frutas para preparar una ensalada (el maestro deberá seguir todos los cuidados higiénicos para retomar la actividad como experiencia previa, cuando se desarrolle el tema de higiene personal y de los alimentos).

1º
Grado

Bloque 1

Los seres vivos en su ambiente

Expectativas de logro

- ❖ Identifican los recursos de la localidad y los usos que las personas hacen de dichos recursos.
- ❖ Desarrollan una actitud de respeto y cuidado hacia los recursos naturales para no malgastarlos o destruirlos sin necesidad.

Contenido: Recursos naturales de la localidad

- Aprovechamiento de los recursos locales: actividades laborales y domésticas.
 - o Valoración de los recursos naturales en la supervivencia humana.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Expliquen qué se necesita para sembrar maíz, frijoles u otros alimentos que se cultivan en la comunidad.
2. Mencionen el papel del agua en el cultivo de los alimentos y lo que pasa si la desperdiciamos.
3. Comenten de dónde vienen los alimentos que consumimos a diario.
4. Contesten estas preguntas:
 - ¿Qué alimentos encontramos en nuestra comunidad?
 - ¿Cuáles de estos alimentos consumimos con más frecuencia?



Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Observen en el huerto qué recursos naturales están siendo utilizados para cultivar los alimentos.
2. Observen el papel del agua en la sobrevivencia de las plantas cultivadas.

3. Lleven a la clase alimentos que existen en la comunidad y discutan qué recursos se emplearon para su producción.
4. Discutan sobre los recursos indispensables para cultivar los alimentos: tierra, semillas, abono, agua.
5. Pregunten a sus padres cuáles son los alimentos que se producen en la comunidad y cuáles consideran que son más importantes en la alimentación.

Consolidación de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen qué alimentos son producidos en la comunidad, los dibujen en sus cuadernos y con ayuda de sus familiares, le escriban el nombre a cada uno.
2. Investiguen y dibujen en el cuaderno los recursos naturales que se necesitan para producir maíz, frijoles, guineos, coco, naranja, piña, mango, papa, yuca, etc.
3. En equipos de trabajo, inventen un cuento sobre los alimentos y lo relaten a los demás compañeros.
4. Observen y apoyen el proceso de preparación del frijol para cocinarlo.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Identifiquen en una lámina, los alimentos que se producen en su comunidad.
2. Elaboren un álbum con recortes de alimentos producidos en la comunidad y expliquen la importancia que tienen para la vida.

1º
Grado

Bloque 1

Los seres vivos en su ambiente

Expectativa de logro

- ❖ Asocian la vida con varias funciones básicas: alimentación, respiración y reproducción.

Contenido: Relaciones funcionales entre los elementos del ambiente

- Nutrición y crecimiento animal.
- Nutrición y crecimiento vegetal

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Mencionen las actividades que realizan diariamente.
2. Dentro de las actividades comentar el tiempo que le dedican a la alimentación.
3. Mencionen cuántas veces comen en el día.
4. Dibujen 3 alimentos que comen todos los días.
5. Expliquen para qué nos alimentamos.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Recorten de periódicos o de revistas, figuras de alimentos y las peguen en sus cuadernos.
2. Observen figuras (niño o niña comiendo) y comenten cual niño/a se está alimentando mejor.
3. Seleccionen, de las figuras de los alimentos del cartel sobre alimentación sana, los alimentos que comen diariamente.
4. Comenten sobre otros alimentos (tipo golosinas y bebidas no saludables) que a veces consumen.
5. Discutan la importancia de cada uno de los alimentos que consumen, tanto para su crecimiento como para tener buena salud.

Consolidación de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para:

1. Señalen la lámina “Consejos para una Alimentación Sana”, los que consumieron en el desayuno o en el almuerzo y discutan su importancia para su crecimiento y buena salud.
2. Digan alguna adivinanza, poesía o canción que han escuchado, relacionada con los alimentos.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Construyan un mural con figuras de alimentos necesarios para su crecimiento y buena salud.
2. Jueguen “El Trencito”

Instrucciones del juego.

Materiales: Campanita y pito

- El docente forma un trencito con un grupo de alumnos y alumnas; el primero que está formando el trencito hará de conductor y reproducirá los sonidos de la locomotora.
- Cada niño llevará imaginariamente una fruta o verdura en su vagón.
- Al final cada niño y niña dice las características de la fruta o verdura que lleva en su vagón.
- Los otros niños y niñas adivinarán el nombre de las frutas o verduras.

Nota: Este juego didáctico fue creado por los docentes de Olancho y Trujillo. Tiene como propósito que el niño desarrolle la capacidad mental y conozca información referente a las frutas y verduras.



Expectativas de logro

- ❖ Comprenden y adoptan las normas generales de higiene.
- ❖ Identifican riesgos para la salud derivados de la falta de higiene.

Contenido. Principios básicos de higiene

- Relación entre higiene y salud individual y colectiva.
- Desarrollo de una responsabilidad hacia la práctica de la higiene como parte del respeto hacia uno mismo y hacia las demás personas.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Expliquen las acciones que realizan desde que se levantan hasta llegar a la escuela.
2. Comenten como se ve el aula de clase (ordenada o desordenada).
3. Manifiesten si en los servicios sanitarios y patios, han visto basura.
4. Discutan lo que piensan acerca de la basura, ya sea en el aula, los servicios sanitarios, el patio o la caseta de venta de alimentos.
5. Comenten cómo realizan las labores de higiene en su hogar.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos/alumnas para que:

1. Observen sus manos y comenten las cosas que han tocado con ellas después de lavárselas por última vez.
2. Comenten en grupo la importancia de bañarse, lavarse los dientes y lo que se necesita para ello.
3. Realicen una demostración de cómo deben lavarse las manos y los dientes (con la ayuda del docente).
4. Lleven verduras o frutas al aula de clases y las laven siguiendo las instrucciones del docente.

Consolidación de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Ordenen tarjetas en secuencia lógica sobre el lavado de manos o cepillado de dientes.
2. Observen en la caseta de venta de alimentos o en las pulperías, si los alimentos se mantienen tapados, lavados y de manera higiénica para su consumo.
3. Mantengan su pupitre y útiles escolares ordenados y limpios.



Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Dibujen o recorten los implementos o utensilios necesarios para realizar su limpieza personal diaria.
2. Elaboren y narren historias en la clase, describiendo el antes y el después de la actividad de higiene.
3. Expliquen la importancia de la limpieza.
4. Todos los días, muestren las manos limpias y el pupitre ordenado.



Expectativa de logro

- ❖ Consideran Honduras como una tierra que cuenta con una enorme riqueza gracias a su biodiversidad de fauna y flora.

Contenido. Distribución de los animales y plantas en distintos ambientes

- Factores ambientales: fuentes de agua, suelo, alimentos, espacio, clima, existencia de otros seres vivos en zonas cercanas, etc.
 - Reconocimiento y valoración de la biodiversidad natural de Honduras

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Mencionen qué plantas y animales comestibles conocen.
2. Comenten qué plantas o animales comestibles se encuentran en la comunidad.
3. Describan las plantas comestibles que hay en el huerto escolar.

Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Enumeren y escriban en su cuaderno, alimentos procedentes de las plantas (raíces, hojas, tallos, semillas, frutas y flores).
2. Lleven a la clase algunos de estos alimentos y los agrupen según la parte de la planta de donde proceden.
3. Dibujen y coloreen alimentos que proceden de los animales: huevos, carnes, queso, etc.
4. De los alimentos dibujados, mencionen cuáles se cultivan o existen en la comunidad y departamento.
5. Comparen los alimentos que han llevado a la clase y los que han coloreado, con los que se encuentran en la lámina educativa “Consejos para una Alimentación Sana”.
6. Observen la lámina, comenten la importancia de los animales y plantas en la producción de alimentos.

Consolidación de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Dibujen o busquen recortes de plantas y animales que nos sirven de alimento.
2. Expliquen la frecuencia de consumo de cada uno de ellos, según los mensajes del cartel.
3. Armen un rompecabezas con el mensaje básico sobre el consumo de las frutas.
4. Escriban el mensaje relacionado con el consumo de lácteos.
5. Busquen en el diccionario el significado de las palabras que no comprenden.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Expliquen a qué grupos de la lámina pertenecen los alimentos que trajeron al aula.
2. Realicen un juego donde cada uno es parte de una planta y diga para qué sirve.
3. Encuentren en una sopa de letras, 5 alimentos que se deben consumir todos los días.
4. En equipos de trabajo, elaboren un afiche sobre los alimentos que se deben consumir una o dos veces por semana como mínimo.

2º
Grado

Bloque 1

Los seres vivos en su ambiente

Expectativa de logro

- ❖ Relacionan estrechamente la salud con la duración de la vida de los seres vivos en general y del ser humano en particular.

Contenido: Crecimiento y envejecimiento de los seres vivos

- Alimentación como requisito para el crecimiento.
 - Valoración y respeto de la vida animal y vegetal como algo limitado e irremplazable

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Expliquen algunas de sus necesidades diarias para vivir.
2. Consideren si alimentarse es un derecho de las personas.
3. Comenten qué sucede en la salud y en la vida de las personas cuando no se alimentan.
4. Manifiesten cuántas veces al día comen y qué alimentos.
5. Especifiquen qué alimentos les gustan más.
6. Digan si conocen compañeros o familiares que no han crecido lo suficiente para su edad.
7. Discutan que sucede cuando las personas no se alimentan bien.
8. Hagan una lista de 10 alimentos que consideran necesarios para crecer sanos.



Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen y compartan la información sobre los alimentos que necesitan comer las personas todos los días.
2. Describan los alimentos que necesitan para crecer y estar sanos.



3. Reflexionen sobre un cuento presentado por el maestro o maestra, acerca de la diferencia entre consumir alimentos nutritivos o golosinas.
4. Expliquen la importancia de cuidar la reproducción de las plantas y animales para preservar las especies.
5. Investiguen con personas de la comunidad lo que opinan sobre los alimentos que ayudan al crecimiento de los niños y niñas.

Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Jueguen a la “rayuela de los alimentos” escribiendo el nombre de un alimento en cada cuadro y al saltar diga si ese alimento ayuda al crecimiento o no.
2. Recorten dibujos o fotografías de personas que consideren que tienen problemas de crecimiento.
3. Elaboren un álbum con fotografías de revistas o periódicos donde se encuentran niños de diferentes edades.
4. Participen en una charla sobre las etapas del crecimiento infantil.
5. Escriban en sus cuadernos: por qué es importante alimentarse y el nombre de 5 alimentos básicos que no deben faltar en la alimentación diaria.
6. En equipos de trabajo, elaboren una canción sobre los alimentos.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Expongan el álbum elaborado en la actividad anterior
2. Hagan una dramatización sobre las formas de alimentarse en las diferentes edades (por ejemplo un juego de roles donde representen alimentos nutritivos y no nutritivos)

2º
Grado

Bloque 1

Los seres vivos en su ambiente

Expectativa de logro

- ❖ Describen las formas principales de deterioro de la salud y aparición de la enfermedad.
- ❖ Desarrollan una conciencia responsable y comprometida hacia el conocimiento del propio organismo y el papel de los profesionales de la salud en la prevención y curación de las enfermedades.

Contenido: Concepto de enfermedad, origen y prevención

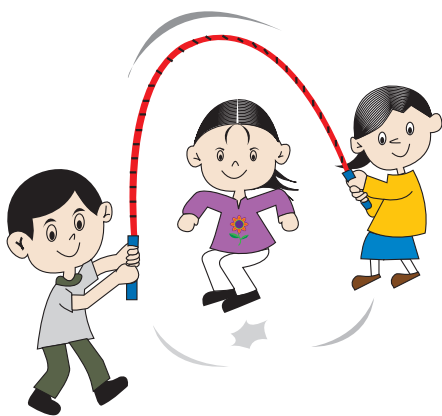
- Relación de las enfermedades con la falta de higiene.
- Relación de las enfermedades con la mala nutrición.
 - Interés sobre el conocimiento del cuerpo para cuidarlo y prevenir las enfermedades

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

Presenten una función de títeres tomando en cuenta los aspectos siguientes:

- Estado de ánimo cuando está sano y cuando está enfermo
- Lo que hacen los padres o familiares para que mejoren cuando están enfermos.
- Tipo de alimentación que consumen
- Enfermedades por falta de alimento
- Relación de los alimentos con la salud



Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Observen un cartel con dibujos o fotografías de niños obesos, niños con peso normal y niños muy delgados.
2. Expliquen las diferencias entre cada uno de los niños representados en la fotografía y a qué creen que se deben esas diferencias.
3. Inviten a personal del centro de salud o personas idóneas para que les impartan una charla sobre las causas de la mala nutrición (desnutrición, adelgazamiento o exceso de peso, anemia y las dificultades visuales que tienen algunos niños y niñas).
4. Expongan en un cartel, las causas de la mala nutrición.

Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Hagan un juego de memoria visual con tarjetas que llevan escritas las causas de la mala nutrición.
2. En equipos de trabajo, construyan un cuento que incluya 5 alimentos nutritivos, recomendados para comer todos los días.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

Construyan adivinanzas sobre los alimentos nutritivos y las ilustren.



Expectativa de logro

- ❖ Identifican los alimentos que se consumen en la comunidad.
- ❖ Relacionan el valor nutritivo de los alimentos con su composición y su frescura.
- ❖ Clasifican los alimentos según los nutrientes que éstos contienen y según su origen y preparación.
- ❖ Explican las funciones de los diferentes tipos de nutrientes en nuestro organismo.

Contenido: Importancia de la dieta balanceada

- Valor nutritivo de los alimentos.
- Los carbohidratos y las grasas.
- Las proteínas.
- Las vitaminas, los minerales y la fibra.
- Composición de una dieta balanceada y relación de su práctica con un correcto crecimiento y la conservación de la salud.
- Manipulación y preparación adecuada de los alimentos para su consumo.
 - Preferencia por los alimentos frescos naturales, limpios y balanceados.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Lleven al aula alimentos y bebidas que se encuentran en sus hogares, en el huerto o en la comunidad.
2. Expliquen lo que saben sobre los alimentos.
3. Nombren los alimentos que consumieron el día de ayer.
4. Comenten por qué son importantes los alimentos y cuáles consumen en cada tiempo de comida.
5. Expliquen lo que saben sobre cada alimento: su origen, costo, sabor, donde se produce, para qué sirve, valor nutritivo, si les gusta o no.
6. Discutan la importancia de lavarse las manos antes de comer

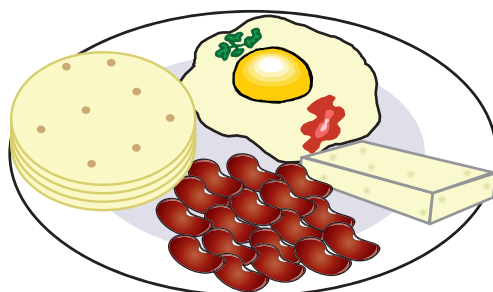


Construcción de nuevos saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Contesten las siguientes preguntas:
 - ¿Por qué necesito comer?
 - ¿Qué significan para mí los alimentos?
 - ¿Qué función desempeñan los alimentos en mi cuerpo?
 - ¿Qué alimentos debo comer todos los días?
 - ¿Qué alimentos ayudan a mi crecimiento y a tener buena salud?
 - ¿Cómo se siente una persona que no come?
2. Observen y discutan el contenido de la lámina “Consejos para una alimentación sana”

3. Discutan por qué se han colocado los alimentos en esos cuadros de la lámina.
4. Comenten cuáles de los alimentos de la lámina consumen todos los días, a la semana, al mes o solo de vez en cuando.
5. Encuentren diferencias entre los alimentos frescos que se encuentran en la lámina y los alimentos procesados del grupo de “grasas y azúcares”
6. Agrupen los alimentos que llevaron al aula según como se encuentran en la lámina.
7. Conozcan y valoren la importancia de mezclar en un mismo tiempo de comida: arroz con frijoles, tortillas con frijoles, arroz con huevo, frijoles con queso, tortilla con huevo, para consumir una dieta más adecuada.



Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen en la comunidad el tipo de alimentos que debe dársele a los niños menores de un año y compartan la información en la clase.
2. Escriban en sus cuadernos los cuidados que hay que tener con los alimentos antes de consumirlos.
3. Preparen o cocinen los alimentos que llevaron al aula (frutas: refresco o ensalada; verduras: ensalada o guiso).
4. Elaboren y jueguen con un naipe ilustrado de alimentos que se encuentran en la lámina.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Elaboren una receta basada en frutas o verduras.
2. De manera individual cada uno formule un propósito de consumir un alimento que no le gusta y comparta su compromiso con los compañeros y compañeras.
3. Jueguen a “La bolsa de sorpresas de los alimentos”.

INSTRUCCIONES PARA EL JUEGO:

Se presenta un dibujo de “La olla” de la lámina “Consejos para una Alimentación Sana” sin los alimentos y una bolsa con tarjetas de los alimentos que se encuentran en la lámina.

Por equipos y turnándose, sacan una tarjeta de la bolsa y la colocan en la parte de “La olla” que corresponde. Si lo hacen correctamente ganan un punto. Al finalizar, gana el juego el equipo que obtuvo más puntos.



Expectativa de logro

- ❖ Identifican plantas de la comunidad y sus alrededores y diferenciarlas en cultivadas y silvestres.
- ❖ Describen las operaciones que distinguen las plantas cultivadas de las no cultivadas.
- ❖ Reconocen el valor alimenticio, medicinal o industrial de las plantas de la comunidad.

Contenido: Aprovechamiento y usos de las plantas

- Plantas silvestres y cultivadas.
- Usos y productos de las plantas silvestres y cultivadas útiles para el ser humano.
- Operaciones básicas de cultivo y su función.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Mencionen qué plantas hay cultivadas en el solar de la escuela (si hay huerto mejor), en los solares de las casas y en los cultivos de la comunidad.
2. Discutan qué valor nutricional pueden tener esas plantas.
3. Comenten qué parte de estas plantas han consumido.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Observen las plantas cultivadas en el solar de la escuela (si hay huerto mejor), en los solares de las casas y en los cultivos de la comunidad.
2. Describan las plantas comestibles que observaron.
3. Investiguen los usos que tienen las plantas observadas y su preparación para el consumo o para uso medicinal; compartan la información con sus compañeros.
4. Observen la lámina “Consejos para una Alimentación Sana”, sección de frutas y verduras y comenten el mensaje.
5. Hagan una lista de alimentos procesados que conocen (ejemplo: rosquillas, café en polvo, azúcar, etc.)
6. Identifiquen en la lámina completa “Consejos para una Alimentación Sana” los productos procesados.

CONSEJOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SANA

VERDURAS Y FRUTAS

Coma diariamente 5 porciones de frutas o verduras



Porque ayudan a prevenir enfermedades, mantener la piel sana, tener una buena vista y al funcionamiento del organismo.

Consolidación de saberes

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Resuelvan la siguiente sopa de letras de alimentos vegetales procesados y sin procesar:

M	P	M	I	L	P
A	A	A	I	E	A
N	N	I	C	C	P
G	C	C	Z	H	A
O	Ñ	A	M	E	Y
B	N	L	M	M	A
C	C	L	L	M	S
A	T	O	L	M	S
Q	U	E	S	O	S
H	A	R	I	N	A

(alimentos de la sopa: pan, mango, atol, harina, queso, leche, papa, papaya y ñame)

1. Escriban mensajes sobre la importancia de consumir los productos vegetales.
2. Dibujen las partes de las plantas que son comestibles.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. En equipos de trabajo, escriban recetas creativas inventadas por ellos.
2. Preparen un te de zacate limón, manzanilla u otra planta medicinal que se encuentre en la comunidad.

2º
Grado

Bloque 4 **Materia, energía y tecnología**

Expectativa de logro

- ❖ Resaltan la importancia del equilibrio entre los distintos elementos del ambiente y procurar alterarlo lo menos posible.

Contenido: Definición y caracterización de ambiente como conjunto de seres y sus relaciones

- Necesidades de alimentos de los seres vivos agua, luz, alimento y un espacio para vivir.
 - Respeto del equilibrio ambiental a través del cuidado de los elementos que lo hacen posible.



Saberes previos

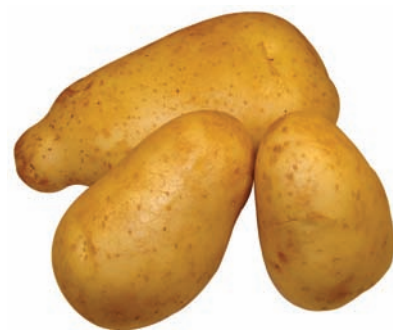
Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Comenten sobre las necesidades básicas que tienen ellos para poder vivir, crecer, desarrollarse y estudiar
2. Expliquen la importancia que tienen para ellos los alimentos.
3. Hagan un resumen sobre los alimentos que consumen regularmente; los que les gustan y los que no les gustan
4. Discutan lo que conocen sobre el daño que hacen algunos productos comestibles o bebibles en la salud de las personas (refrescos embotellados o en lata, confites, churros y otras golosinas que compran en la comunidad o la escuela)

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen los alimentos que necesitan los seres humanos para tener energía, los que necesitan para formar músculos y los que necesitan para no enfermarse. Construyan una tabla con la información y la expongan a sus compañeros y compañeras.
2. En equipos de trabajo, elaboren tarjetas de alimentos que dan energía, forman músculos y mantienen la salud, practiquen el “juego de memoria visual” con las tarjetas.
3. Elaboren rótulos con mensajes sobre los alimentos que nos dan energía y los alimentos no recomendables para los escolares y los coloquen en el plantel escolar.
4. Siembren y cuiden árboles frutales en la escuela, solares de su casa y en la comunidad.



Consolidación de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Reconozcan en el cartel de Consejos para una Alimentación Sana, los alimentos que proveen más energía y los formadores de músculos.
2. Hagan una lista de los alimentos que producen mayor energía y que se encuentran en la comunidad.
3. Recorten y analicen anuncios de los periódicos, relacionados con el consumo de alimentos de poco valor nutritivo (chatarra o golosinas).

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Hagan un listado de los alimentos nutritivos que se venden en la tienda escolar y lo publiquen en el periódico escolar.
2. Elaboren una historieta de tres pasos en secuencia donde se demuestre que los alimentos desarrollaron un cuerpo sano.