

Expectativa de logro

- ❖ Clasifican las plantas según dos criterios simultáneamente: producción o no de semillas y estructura de la planta, (dando lugar a hierbas, arbustos y árboles en las plantas con semillas o algas, musgos y helechos en las que no tienen semillas) .
- ❖ Identifican algunos de los recursos derivados de las plantas.

Contenido: Descripción y clasificación anatómica de las plantas

- Funciones de los órganos de las plantas y respiración en las plantas.
 - Valoración y respeto de las plantas como fuentes de recursos

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Comenten sobre el tipo de vegetación que existe en la comunidad y plantas que hay en el patio de su casa.
2. Lleven al aula partes comestibles de las plantas, según el contexto y expliquen su utilidad.
3. Hagan una lista de los alimentos que producen las plantas (semillas, tallos, hojas, flores, frutos)
4. Mencionen la importancia que tienen las partes de las plantas en la alimentación humana.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Den un paseo por el huerto o los solares de los alrededores de la escuela y observen las plantas.
2. Clasifiquen las plantas observadas en productoras y no productoras de alimentos.
3. Lleven a la clase diferentes tipos de alimentos vegetales y los agrupen según las partes de las plantas de donde proceden.
4. Comenten los carteles relacionados con “ las verduras y frutas” y “granos y derivados, tubérculos y raíces”
5. Elaboren un recetario de comidas que se pueden hacer con estos alimentos vegetales.
6. Discutan si algunos de estos alimentos son preparados en la comunidad para ser comercializados y realicen una lista de ellos.



Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Lean y comenten las escenas de la historieta relacionadas con las leguminosas y los cereales y relacionen con los alimentos que comen diariamente.
2. Se organizan en equipos de trabajo y escriban una receta para ser preparada en la clase.

3. Investiguen el valor nutritivo de la receta a preparar.
4. Preparen y degusten las comidas elaboradas siguiendo las recetas.
5. Improvisen refranes, adivinanzas o canciones relacionadas con estos alimentos y los compartan con sus compañeros y compañeras.

Valoremos lo aprendido

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Ubiquen en el cartel de “Consejos para una alimentación sana”, los mensajes de los alimentos procedentes de las plantas.
2. Jueguen a la rayuela con cuadros que representen alimentos nutritivos y digan que funciones tienen en el organismo.

3º
Grado

Bloque 1

Los seres vivos en su ambiente

Expectativa de logro

- ❖ Identifican alimentos y materias primas derivadas de los animales, así como otros aprovechamientos que puede hacer el ser humano.

Contenido: Descripción anatómica y fisiológica de los animales y clasificación

- Valoración y respeto de los animales como fuente de recursos.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Comenten sobre los animales que existen en la comunidad y los clasifiquen en domésticos y silvestres.
2. Identifiquen 10 alimentos que se pueden obtener de los animales.
3. Se reúnan en equipos y agrupen esos alimentos según la procedencia (aves, ganado, animales silvestres, derivados de lácteos y otros)
4. Describan los alimentos de origen animal que les gustan más y expliquen porqué.
5. Relaten cuentos, fábulas y leyendas de animales.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Pregunten a sus padres o vecinos qué tipo de productos se obtiene de los animales de la comunidad o de Honduras y los clasifiquen como alimentos y materias primas, describiendo el uso de cada uno.

CONSEJOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SANA CARNES, PESCADO Y MARISCOS

**Cómalos al menos
3 veces por semana**



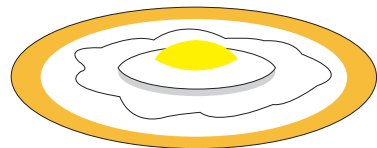
**Porque son necesarios para el crecimiento,
formación de músculos, huesos y dientes;
funcionamiento del organismo y nos ayudan
en la prevención y protección de enfermedades.**

2. Investiguen el valor nutritivo de los alimentos de origen animal y las funciones que estos alimentos tienen en el organismo. Compartan la información en clase.
3. Comenten los mensajes o fotografías de los carteles relacionados con “carnes, pescados y mariscos” y “lácteos y derivados”
4. Escriban una lista de los alimentos contenidos en los carteles que se encuentran en la comunidad y son consumidos por ellos.
5. Expongan en un mural los beneficios de consumir alimentos procedentes de los animales.
6. Recorten y peguen ilustraciones de alimentos de origen animal en los cuadernos, señalando sus funciones en el organismo.

Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Lean de la historieta “Nuestros Amigos los Alimentos”, las escenas relacionadas con las funciones de los alimentos de origen animal.
2. Complementen con investigaciones bibliográficas, la información relacionada con la deficiencia del consumo de alimentos de origen animal.
3. Observen en clase, la composición de un huevo (clara y yema), color y consistencia; con la ayuda del docente reconozcan los componentes y su relación con el valor nutritivo.
4. Inventen un cuento sobre el huevo y sus componentes. Dramaticen el cuento.



Valoremos lo aprendido

Solicito a las alumnas y alumnos que:

1. En el cartel vacío de “Consejos para una Alimentación Sana”, ubiquen dibujos de los diferentes alimentos según los mensajes que éste contiene.
2. En equipos, jueguen “El zoológico”.

Instrucciones del juego: Cada equipo recibe en secreto: un número y el nombre de un animal que representará. El líder menciona un número y el equipo imita el sonido del animal correspondiente. Los otros equipos adivinan el nombre del animal, los alimentos que proporciona y las funciones de esos alimentos en el organismo.



Expectativa de logro

- ❖ Valoran el buen estado de salud como el punto de partida para llevar a cabo una vida plenamente satisfactoria y productiva.
- ❖ Relacionan la salud con el medio ambiente y nuestro estado anímico.

Contenido: Significado orgánico de la salud

- Relación de la salud con el ambiente a través de los elementos derivados de éste: alimentos, aire, agua, higiene, estado de ánimo, etc.

Saberes previos**Solicito a los alumnos y alumnas que:**

1. Comenten las condiciones de saneamiento de la comunidad: agua, basura, letrinas, viviendas (humo y otros contaminantes), animales domésticos, cultivos existentes, higiene de los alimentos y otros factores.
2. Escriban un resumen sobre las condiciones del ambiente de su comunidad y de su hogar.
3. Discutan en clase la importancia que tiene el cuidado de los elementos del medio.

Construcción de nuevos saberes**Oriento a los alumnos y alumnas para que:**

1. Relacionen el comportamiento saludable con la prevención de enfermedades, la productividad y el bienestar a través de una lectura, que comentan entre sí y con el profesor o la profesora.
2. Comenten los problemas que han observado cuando se toma agua contaminada, cuando la casa está llena de basura o se hacen las necesidades del cuerpo al aire libre.
3. Investiguen las consecuencias de consumir alimentos en mal estado o sin lavarlos
4. Dramaticen con títeres, las consecuencias de consumir en exceso, alimentos tipo “chatarra”

Consolidación de saberes

1. Construyan maquetas de una vivienda saludable y una insalubre. Escriban mensajes de las ventajas y desventajas de cada una.
2. Hagan compromisos escritos sobre la higiene personal, de sus casas y la comunidad para mantener la buena salud.

Valoremos lo aprendido**Solicito a los alumnos que:**

1. Realicen una campaña de limpieza en sus hogares, escuela y comunidad.

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.
- ❖ Practican una dieta balanceada.

Contenido**Tema: 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.

Saberes previos**Solicito a los alumnos y alumnas que:**

1. Lleven a la clase diferentes tipos de alimentos, procesados y sin procesar (ejemplo: pastas, vegetales, azúcar, sal, leche y otros).
2. Los clasifiquen según su procedencia.

Desarrollen guías como las siguientes:**Contesten:**

1. ¿Porqué han clasificado los alimentos que llevaron de la manera como lo hicieron?
2. ¿Cómo seleccionan normalmente lo que comen o beben a diario?
3. ¿De dónde provienen los alimentos que tenemos en nuestras casas?
4. ¿Todos los alimentos que consumimos son cultivados en la comunidad? ¿cuáles no?
5. ¿Por qué razón se procesan o transforman de otra forma algunos alimentos?
6. ¿Cuáles son las formas más comunes de preparar los alimentos, ejemplo los frijoles, las verduras, las carnes?
7. ¿Qué medidas higiénicas se deben realizar antes de preparar los alimentos?
8. ¿Qué pasa si no lavamos bien o guardamos en lugares adecuados los alimentos que vamos a consumir?
9. ¿Han visto en sus hogares algunos alimentos descompuestos?
10. ¿Por qué razón se descomponen?



Expliquen:

1. Si conocen el valor nutritivo de algunos alimentos que llevaron al aula. ¿Podrían agrupar los que consideran más nutritivos? ¿y los menos nutritivos?

Discutan:

1. ¿Qué alimentos consideran más importantes para su crecimiento?
2. ¿Cuál debe ser la alimentación de un niño o niña cuando están sanos? ¿Y cuándo están enfermos?

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Elaboren una lista de los alimentos que deben formar una dieta balanceada.
2. Observen la lámina “Consejos para una Alimentación Sana” y comenten qué alimentos están en cada cuadro y por qué se han clasificado de la manera que los presenta la lámina?
3. Discutan el significado de los mensajes que contiene la lámina de “Consejos para una alimentación sana”.
4. Identifiquen en la lámina “consejos para una alimentación sana” qué alimentos están en su forma natural y cuáles son procesados y las diferencias entre ellos (durabilidad, sabor, color, valor nutricional, costo).
5. Realicen una investigación acerca de los cuidados higiénicos que hay que tener en la selección de los alimentos, en su conservación, preparación y consumo incluyendo los que compran en la pulpería escolar o los alrededores.
6. Reconozcan los daños que pueden sufrir los alimentos desde que se cosechan hasta que se consumen.
7. Observen el cartel utilizado en las pulperías escolares “Este Local Protege tu Salud” y analicen el significado de los mensajes.
8. Diferencian los alimentos más nutritivos de los menos nutritivos y evalúen cuáles consumen más en su dieta diaria.
9. Lean y discutan las funciones de los alimentos en el organismo (el maestro dosificará la lectura valiéndose de la historieta Nuestros Amigos los Alimentos).
10. Investiguen la importancia de que se vigile el crecimiento de los niños y niñas.
11. Inviten a una voluntaria de salud o monitorea de peso de la comunidad, para que les explique la importancia de la lactancia materna en los niños y niñas menores de dos años.



El maestro refuerza y explica:

1. Las características de los alimentos y a qué se deben las mismas: alimentos de tipo vegetal, animal o mineral.
2. Los nutrientes, sus nombres y origen: proteínas, minerales, vitaminas, carbohidratos, grasas y agua.
3. La importancia de los nutrientes para crecer y formar músculos y huesos.
4. Nutrientes necesarios para realizar actividad física, mantener buen color, buena vista y tener salud.
5. La importancia de la higiene de los alimentos, desde su producción hasta su preparación y consumo.

6. El concepto de energía, el término carbohidratos y los alimentos que proveen energía.
7. El concepto de proteína, su función y los alimentos donde se encuentran.
8. El término grasa, su función en el organismo y los alimentos que proveen grasa.
9. Concepto de vitaminas y minerales, sus funciones y alimentos que los contienen.
10. Concepto de fibra, funciones y alimentos proveedores de fibra.
11. La importancia del agua dentro de la alimentación.
12. El significado de los mensajes que se encuentran en el cartel de consejos para una alimentación sana (explicación con mayores detalles y resaltando las frecuencias de consumo).

Consolidación de saberes

Solicito a los alumnos que:

1. Lean y comenten las escenas de la historieta relacionadas con las verduras, frutas, lácteos y carnes.
2. Elaboren un menú de desayuno, almuerzo y cena, tomando en cuenta los alimentos y mensajes que se encuentran en el cartel de consejos para una alimentación sana.
3. Realicen una preparación con los alimentos que llevaron al aula.
4. Expliquen las funciones de estos alimentos en su organismo
5. Escriban en sus cuadernos 5 alimentos que proporcionan energía y 5 que proporcionan proteínas.
6. Investiguen las consecuencias de que una persona tenga deficiencia de vitamina A, hierro, yodo.
7. Visiten una pulpería de la comunidad y hagan un inventario de los alimentos procesados que se venden, discutan la duración de éstos en relación a los alimentos naturales.
8. Describan los métodos de conservación de alimentos que se utilizan en sus hogares y en la comunidad.
9. Escriban un artículo ilustrado con fotografías de personas que se ven saludables y de personas enfermas señalando la función de la alimentación con el estado de estas personas.
10. Escriban tres acciones que pondrán en práctica para mejorar sus hábitos alimentarios.

Valoremos lo aprendido

Oriento a los alumnos para que:

1. Realicen un sociodrama en el aula, donde cada uno representa a un alimento y resalta la importancia de éste por los nutrientes que aporta al organismo.
2. Elaboren recomendaciones sobre los alimentos nutritivos que se deben vender en la pulpería escolar y las medidas higiénicas que se deben tener.
3. Realicen una obra con títeres en formas de alimentos e inviten a los niños y niñas de primer grado a una presentación de la misma, resaltando los alimentos que deben consumir para ser sanos y fuertes.
4. Realicen una exposición de los alimentos que se producen en la comunidad y expongan en carteles, su valor nutritivo y las medidas higiénicas en su preparación.
5. En equipos de trabajo, inventen una canción, poema o un juego donde se destaca la importancia de pesar y medir a los niños y niñas para vigilar su crecimiento.

Canción de la Fruta

(creada por los maestros y maestras de Colón y Olancho durante un taller realizado en octubre del 2008, adaptación de la Canción Doña Ana No Está Aquí)



Canción de la Fruta

*En el patio de mi casa
Tengo un naranjal
Que ricas naranjas, ja, ja, ja.
Yo las deleito que sabrosas están
Nos dan vitaminas ja, ja, ja.*

3º
Grado

Bloque 2

El ser humano y la salud

Expectativa de logro

- ❖ Reconocen el efecto positivo para el bebé de una buena nutrición en la madre durante su embarazo y el período de lactancia.
- ❖ Prefieren la leche materna como alimento básico, por lo menos durante el primer año e idealmente en menor proporción durante el segundo año del niño y la niña.
- ❖ Identifican los diferentes tipos de alimentos complementarios que el niño y la niña puede y debe consumir después de los seis meses de edad.
- ❖ Resaltan el papel fundamental de la higiene y la calidad de los alimentos en una buena alimentación.

Contenido: Principios de la alimentación al comienzo de la vida, durante y después del embarazo:

- Relación de la nutrición y salud de la mujer embarazada y la madre lactante con la salud de su hijo o hija.
- Lactancia materna exclusiva hasta los seis meses de edad.

Saberes previos

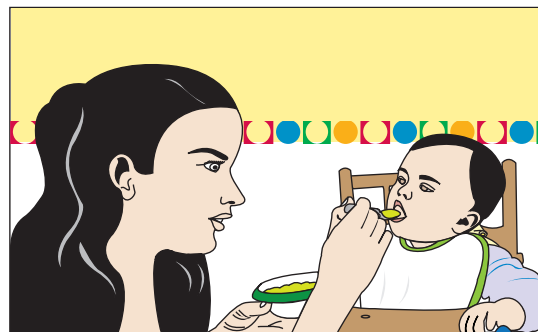
Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Comenten sobre la alimentación de mujeres embarazadas o en período de lactancia.
2. Expliquen lo que piensan sobre la importancia de la alimentación de mujeres embarazadas o lactantes.

Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen sobre la dieta de las mujeres embarazadas, la de las madres e hijos lactantes y el significado de “lactancia materna exclusiva” y lo discutan en clase.
2. Pregunten a sus madres hasta qué edad fueron amamantados y cuáles fueron los primeros alimentos de otras clases que recibieron.



3. Investiguen en libros de salud y de nutrición, cuáles son los primeros alimentos que se le deben dar a un niño menor de un año.
4. Inviten a una persona del área de salud para que les explique la importancia de la leche materna y de la alimentación de las embarazadas y lactantes.
5. Leen en la historieta “Nuestros Amigos los Alimentos”, las escenas relacionadas con la leche materna.

Consolidación de saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Redacten consejos sobre alimentación de bebés y de madres embarazadas y los publiquen en el periódico escolar.
2. Elaboren un tríptico sobre los beneficios de la leche materna en el crecimiento y desarrollo del bebé.
3. Con la ayuda del profesor elaboren una comida apropiada para niños mayores de 6 meses, utilizando alimentos locales y aplicando todas las medidas higiénicas.

Valoremos lo aprendido

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Construyan un mural con dibujos y recomendaciones para la alimentación de las madres y lactancia materna exclusiva.
2. Presenten una obra con títeres, resaltando la importancia de la buena alimentación en el crecimiento y desarrollo del niño.

3º
Grado

Bloque 2 **El ser humano y la salud**

Expectativa de logro

- Identifican y explican las formas de desnutrición en la zona y su origen.
- Conocen el censo de los niños y las niñas desnutridos en la comunidad y en la escuela y desarrollar iniciativas para corregir el problema.
- Diferencian entre desnutrición y malnutrición.

Contenido: Enfermedad de desnutrición y sus consecuencias

- Concepto de desnutrición como enfermedad causada por la falta de alguno de los nutrientes necesarios para el crecimiento y mantenimiento del organismo.
- Características de las manifestaciones más frecuentes y peligrosas de desnutrición en nuestras comunidades (marasmo y kwashiorkor o la combinación de ambos).
- Concepto de malnutrición como consumo regular de alimentos en exceso y sustitución de ciertos alimentos saludables de la dieta por otros poco saludables. Relación de la malnutrición con la obesidad y otras enfermedades.



Saberes previos

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Expliquen si han observado en su comunidad niños de muy bajo peso o muy bajitos para su edad y comenten las razones por las que creen que estos niños tienen problemas de crecimiento o de peso.
2. Analicen la importancia de tomar agua tratada (segura), en la prevención de las enfermedades y la desnutrición
3. Comenten las consecuencias que tienen las enfermedades en los niños con problemas de desnutrición.
4. Discutan la importancia de que los padres vigilen el adecuado crecimiento y salud de los niños.

Construcción de nuevos saberes

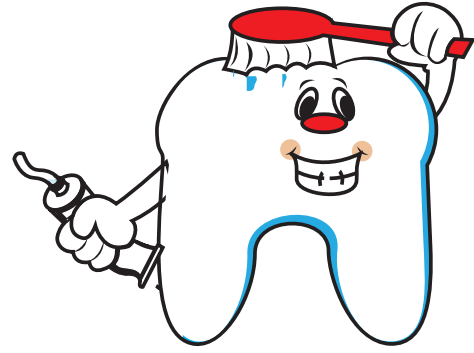
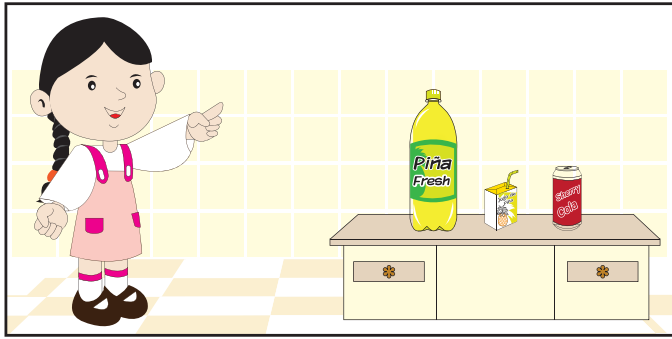
Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Analicen las consecuencias de comer en exceso y de un solo tipo de alimentos o alimentos no nutritivos.
2. Escriban un resumen de la importancia de una dieta balanceada en la prevención de la desnutrición y de la obesidad.
3. Conozcan las formas extremas de desnutrición por déficit de proteínas y energía como el marasmo y el kwashiorkor (el profesor ilustra con ejemplos de libros o material que obtenga en el centro de salud)
4. Promuevan una charla sobre los problemas de desnutrición que pueden tener los niños (ejemplo anemia, bocio, problemas visuales, inapetentes, frecuentemente enfermos) y qué medidas se deben tomar.
5. Visiten a las monitoras de peso (si hay en la comunidad) para que les expliquen la importancia de pesar y medir a los niños para prevenir la desnutrición y hagan un ejercicio de peso y talla con ayuda del docente.
6. Investiguen la alimentación especial que deben tener los niños con problemas severos de desnutrición.

Consolidación de saberes

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Lean y discutan las escenas de la historieta “Nuestros Amigos los Alimentos”, relacionada con el consumo de refrescos embotellados, churros y con la limpieza de los dientes.
2. Motiven a madres y padres de familia para buscar ayuda si observaron algún niño o niña con problemas de desnutrición y los incluyan en programas de monitoreo de peso.
3. Observen la lámina sobre Consejos para una Alimentación Sana, relacionada con los alimentos fortificados con micronutrientes y den su opinión sobre su importancia.



Valoremos lo aprendido

1. Leen y dramatizan una historia sobre un caso de desnutrición donde ellos mismos aportan una solución.
2. Realicen una demostración de alimentos proveedores de micronutrientes que contribuyen a la prevención de deficiencias de vitamina A, hierro, yodo y otras.



Expectativa de logro

- ❖ Comprenden y aplican correctamente las normas de higiene con relación a la preparación y la conservación de los alimentos.
- ❖ Identifican, explican y practican todas las medidas higiénicas necesarias para el manejo, preparación, consumo y conservación de los alimentos.

Contenido: Preparación y conservación de alimentos

- Conservación de los alimentos en lugares frescos y secos, protegidos de insectos y otros animales, domésticos o no.
- Relación del tiempo de conservación de cada alimento con la técnica utilizada.
- Pérdida de frescura y deterioro del alimento y riesgo para la salud de su consumo.
 - Sensibilidad hacia la higiene en la manipulación de alimentos.

Saberes previos

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Comenten dónde guardan los alimentos que tienen en sus casas.
2. Discutan si han observado silos, trojas u otros medios para el almacenamiento de los granos básicos en sus casas o en la comunidad.
3. Expliquen los medios que conocen para conservar los alimentos (ejemplo refrigeración, ahumado, salado, envasado, deshidratado y otros).
4. Comenten la diferencia entre almacenar alimentos frescos y secos o procesados.
5. Lleven al aula diferentes alimentos y analicen su frescura y el lugar donde han estado almacenados.
6. Comenten los cambios que sufren los alimentos al congelarse o refrigerarse.



Construcción de nuevos saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Investiguen en qué consiste la conservación de alimentos y hagan una lista de métodos de conservación de alimentos.
2. Expliquen los cuidados que deben tenerse con los alimentos frescos y secos.
3. Identifiquen alimentos de consumo popular que han sido conservados y las formas de conservación.
4. Realicen ejercicios para congelar o descongelar alimentos (si las condiciones lo permiten).
5. Observen lo que sucede con los líquidos y sólidos al congelarse.
6. Entrevisten a personas que preparan y conservan alimentos para la venta, acerca del procedimiento que utilizan. Escriben el procedimiento y lo exponen en clase.

7. Visiten una empresa procesadora o distribuidora de alimentos para conocer como conservan y almacenan los alimentos.
8. Lean etiquetas de productos conservados para conocer los ingredientes utilizados.

Consolidación de saberes

Solicito a los alumnos y alumnas que:

1. Contesten cuestionarios sobre procesos higiénicos y de conservación que se realizan en las cocinas de sus padres, tíos, abuelos o amigos.
2. Elaboren un listado de medidas que hay que tener presentes en la higiene y conservación de los alimentos.
3. Realicen un proceso de conservación de un alimento utilizando el método del envasado, salado, deshidratado o ahumado, según las condiciones de la escuela.
4. Redacten el proceso de conservación utilizado.

Valoremos lo aprendido

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

1. Presenten en un cuadro los alimentos nutritivos y los métodos para conservarlos.
2. Hagan un trifolio donde presenten una lista de factores que deterioran los alimentos, si éstos no son conservados adecuadamente y los distribuyan en la comunidad.

3º
Grado

Bloque 4 **Materia, energía y tecnología**

Expectativa de logro

- ❖ Valoran los cultivos locales como parte de nuestra vida y fuente principal de los alimentos de nuestra dieta.
- ❖ Promueven la práctica de la variedad de cultivos locales y de otros no locales en los huertos y parcelas para mejorar nuestra nutrición a través de una dieta más variada.
- ❖ Revalorizan los cultivos locales desde el punto de vista de la calidad de los productos que nos proporcionan, de su valor ecológico, de su menor coste y de su valor cultural en nuestra comunidad.

Contenido: Importancia cultural (económica, ambiental, cualitativa) de los cultivos locales

- Origen de los alimentos principales de una dieta balanceada en los cultivos locales.
- Mejoramiento de la producción y la dieta a través de la introducción de nuevas especies adaptadas a las condiciones del medio y con valor productivo como alimentos o materiales.



Saberes previos

1. Comenten cuáles son los alimentos que consumen diariamente.
2. Expliquen de esos alimentos, cuáles han sido producidos en la comunidad.
3. Discutan lo que pasa en la comunidad cuando no hay producción de alimentos.
4. Expliquen lo que han observado sobre los insumos que utilizan los agricultores para producir.
5. Comenten si han cultivado algunos alimentos (en la casa, en los predios de la milpa o en la escuela).

Construcción de nuevos saberes

1. Lleven al aula muestras de cultivos de la comunidad.
2. Describan el cultivo típico de la comunidad (maíz, frijol, café, palma, banano, arroz, cítricos, hortalizas, cacao, caña y otros).
3. Analicen el valor histórico del cultivo regional estudiado y su relación con la calidad de la dieta alimenticia.
4. Investiguen en sus casas y en la comunidad sobre preferencias, utilización y costumbres relacionadas con los cultivos locales.

Consolidación de saberes

Oriento a los alumnos y alumnas para que:

1. Revisen y discutan las escenas de la historieta relacionadas con el consumo de raíces y tubérculos; hortalizas y frutas.
2. Realicen un listado de los cultivos tradicionales de la comunidad o región.
3. Expliquen la diferencia entre los alimentos propios de la región o comunidad y los alimentos que se traen de otras regiones del país o del exterior (costo, adaptación a la zona, sabor, valor nutritivo y recursos necesarios para su cultivo).

Valoremos lo aprendido

Motivo a los alumnos y alumnas para que:

Hagan un álbum de los alimentos criollos o tradicionales, locales y regionales resaltando la importancia de ellos.