

	UNIDAD EDUCATIVA “LUIS ROBERTO BRAVO” ANEXO 3: FICHA DE ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO	2021-2022
---	--	------------------

PROYECTO INTERDISCIPLINARIO UNO

SUBNIVEL/NIVEL : Básica Elemental

GRADO/CURSO : Tercero “A”

CICLO SIERRA-AMAZONÍA

Objetivo de aprendizaje:	de Los estudiantes comprenderán que el retorno seguro a las escuelas promueve acciones para cuidar la salud y permite compartir sentimientos, emociones, inquietudes y necesidades.
Indicadores de evaluación:	de Reconoce el uso de textos escritos en la vida cotidiana, identifica su intención comunicativa. (Ref. I.LL.2.1.1.) Explica la importancia de mantener una vida saludable, cumplir con normas de higiene corporal y el adecuado manejo de alimentos en sus actividades cotidianas, dentro del hogar como fuera de él. (Ref. ICN.2.4.2.) I.M.2.1.1. Discrimina propiedades de los objetos y obtiene subconjuntos de un conjunto universal.
Nombre del proyecto:	del RETORNANDO CON CUIDADO A LA PRESENCIALIDAD.

Descripción del proyecto: Este proyecto tiene como objetivo dar a conocer la importancia de la higiene corporal y el manejo adecuado de los alimentos antes de servirlos, identificando la procedencia de los alimentos y las normas que debemos seguir para el cuidado de nuestra salud.

Durante las dos semanas que durará el proyecto, utilizarás material que tengas en casa, por ejemplo:

- El cuaderno de tareas y deberes para escribir y dibujar.
- Las hojas de papel bond y cartulina para dibujar y escribir la poesía sobre la alimentación saludable.
- Buscar en revista y/o periódicos imágenes sobre los alimentos saludables y las buenas prácticas de higiene para recortarlos y con ellos elaborar el collage.
- Goma
- Tijeras
- Un lápiz
- Pinturas
- Borrador
- Marcadores

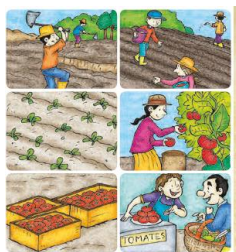
Objetivo semanal: Reconocer y aplicar en la vida diaria las normas de higiene corporal y de manejo correcto de los alimentos, para evitar el deterioro de nuestra salud si no se las cumple.

Actividades para la semana 1

En esta semana se trabajará con las asignaturas de **Ciencias Naturales, Lengua y Literatura, Matemática, y Educación Física.**

Tema: Normas de higiene corporal y manejo de alimentos.

Actividad 1: Observo las imágenes y determino la importancia de la higiene corporal y el manejo adecuado de los alimentos que consumimos a diario.



Los alimentos pasan por un proceso de algunas etapas y en el que intervienen varias personas antes de llegar a nuestra mesa. En el caso de los vegetales, por ejemplo, todo inicia con la siembra que realiza el agricultor en el campo. Con los cuidados necesarios, estos alimentos crecen hasta ser cosechados y transportados para su comercialización en los mercados.

Durante cualquiera de las etapas de este proceso, los alimentos pueden contaminarse por errores en su manipulación; es por esto que, si los ingerimos sin las debidas precauciones, nos pueden ocasionar malestares estomacales y enfermedades más graves como parasitosis, cólera, tifoidea, hepatitis, etc.

La contaminación de los alimentos puede ocurrir en la misma granja por el uso de **pesticidas** químicos agrícolas o veterinarios, o durante una inadecuada preparación y transporte, lo que permite el crecimiento de microorganismos causantes de enfermedades (virus y bacterias).

Si nos enfermamos, nos sentiremos muy débiles, no tendremos energía para jugar, pasear con la familia, andar en bicicleta o pasear a nuestra mascota, tendremos un desempeño escolar deficiente, no creceremos adecuadamente, etc.

Así que para mantenerte saludable sigue estas normas de higiene:



- Báñate diariamente.
- Lávate bien las manos con agua y jabón antes de comer.
- Lávate bien los dientes después de cada comida.
- No compartas tus utensilios de aseo personal (cepillos de dientes, peines, toallas, etc.).
- No introduzcas tus dedos en la nariz u oídos, ni te los lleves a la boca.
- Mantén tus uñas recortadas y limpias.
- Lávate bien las manos con agua y jabón después de estornudar, sonarte la nariz, ir al baño o al llegar de la calle.
- Lleva siempre papel higiénico contigo.
- Estornuda tapándote la boca con la parte interna del codo para no propagar los gérmenes.

- Lávate bien las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y poner la mesa.
- Lava bien las frutas y las verduras antes de ingerirlas.
- Compra los alimentos en mercados limpios y ordenados.
- Lava los huevos justo antes de cocinarlos.
- Consume la carne, el pollo y los mariscos bien cocinados.
- Bebe solamente agua potable.
- Mantén los alimentos refrigerados para evitar el crecimiento de microorganismos.
- Guarda los alimentos en recipientes limpios y desinfectados.
- Lava bien los utensilios de cocina.
- Mantén limpias las superficies donde se preparan o sirven los alimentos.
- No consumas alimentos preparados en la calle.
- Saca regularmente la basura de cocina y lávate las manos después.

SABÍAS QUE:

Los **pesticidas** son una sustancia que eliminan o controlan las plagas.

Dialoga con tu familia sobre las normas de higiene corporal y el manejo de alimentos, puedes guiarte en las siguientes preguntas y desarrollar en tu cuaderno de tareas de Ciencias Naturales:

¿Qué proceso siguieron los tomates para llegar al mercado?

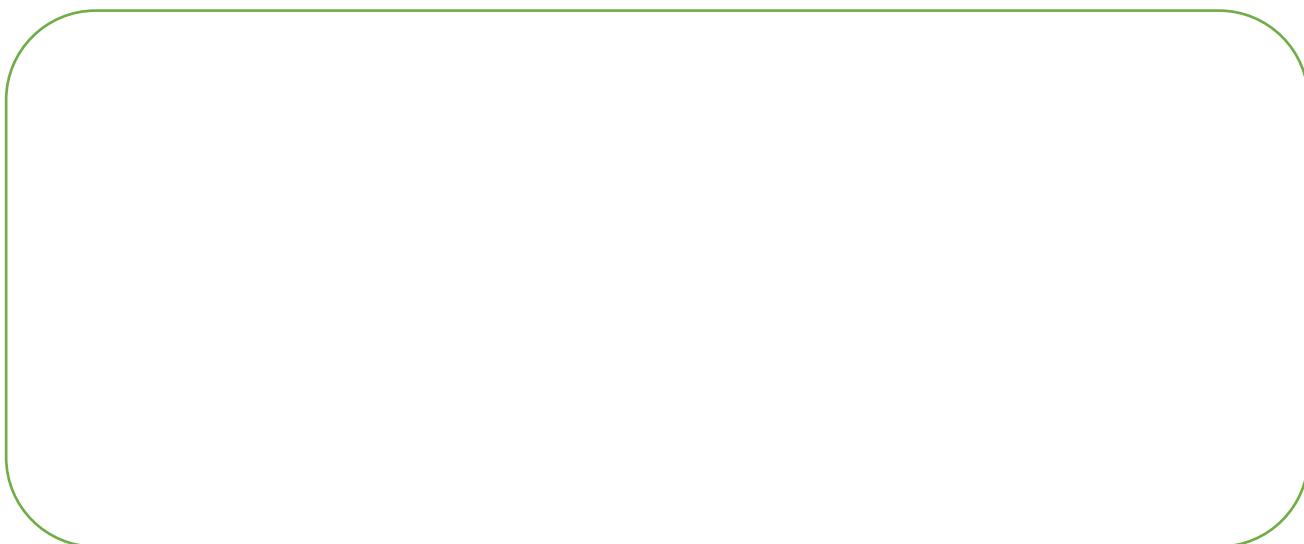
¿Por qué no debo consumir los tomates antes de lavarlos?

¿Dónde estuvieron los alimentos antes de llegar a la mesa?

¿Qué normas de higiene personal debo seguir para evitar enfermarme y para manejar los alimentos adecuadamente?

Escribo dos recomendaciones para mantener mi aseo personal.

- En tu cuaderno de deberes de Lengua y Literatura cumpla la actividad propuesta.
- Con un dibujo, **predigo** las consecuencias para mi salud si no sigo las normas de higiene personal y manejo de alimentos.



Completo el texto con las palabras del recuadro.

acontecimiento

noticia

informativos

propósito

información

Las personas escriben siempre con un _____.

Unas veces lo hacen para dar a conocer una _____,

una _____ o un _____.

Cuando el propósito de las personas es informar, escriben textos

_____.

Tema: Me alimento nutritivamente.



Aprendo más, vivo más

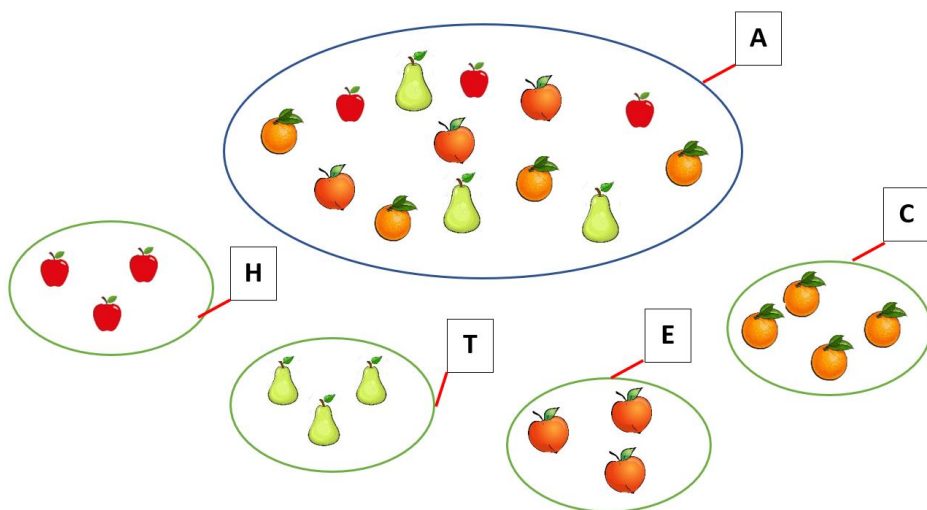
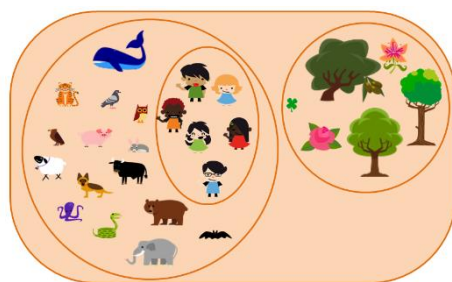
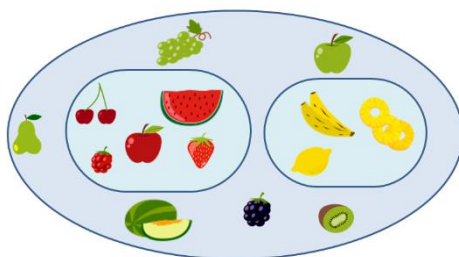
Los alimentos nutritivos nos permiten crecer sanos y fuertes. Recuerda que necesitas vitaminas y minerales para gozar de buena salud; por ello, debes consumir 5 raciones de frutas y verduras diariamente e ingerir muchos líquidos, ya que el 70% de tu cuerpo está formado de agua. De vez en cuando también puedes comer productos como *snacks*, papas fritas, hamburguesas y dulces.

Actividad 2: Observa el conjunto de los alimentos saludables y los que no aportan los nutrientes para nuestra salud. **Reconoce** los subconjuntos que podemos sacar.

Recuerda siempre

Los subconjuntos son conjuntos que están incluidos dentro de otro conjunto.

SUBCONJUNTOS:



Con la información anterior, dibuja en tu cuaderno de deberes el conjunto A y los 4 subconjuntos que se han obtenido.

Actividad 3: Educación Física.

Realizar un collage a través de recortes de periódicos, revistas etc. donde comunicó y expresó las medidas de bioseguridad a tener en cuenta para el retorno progresivo a mi escuela.

SABÍAS QUE:

Las diferentes expresiones comunicativas y expresivas, previenen las enfermedades y contribuyen a tu salud.

Objetivo semanal: Fortalecer el hábito de la puesta en práctica de una alimentación saludable y el manejo de adecuado de los alimentos, a través de la poesía y elaboración de un collage, para evitar a futuro deterioro en nuestra salud. Debido al desorden alimenticio.

Actividades para la semana 2

En esta semana se trabajará con las asignaturas de **Ciencias Naturales, Lengua y Literatura, Matemática, y Educación Física.**

Tema: La alimentación saludable.

Actividad 1: Leo el poema sobre la alimentación saludable. Luego determino la intención comunicativa del poema.



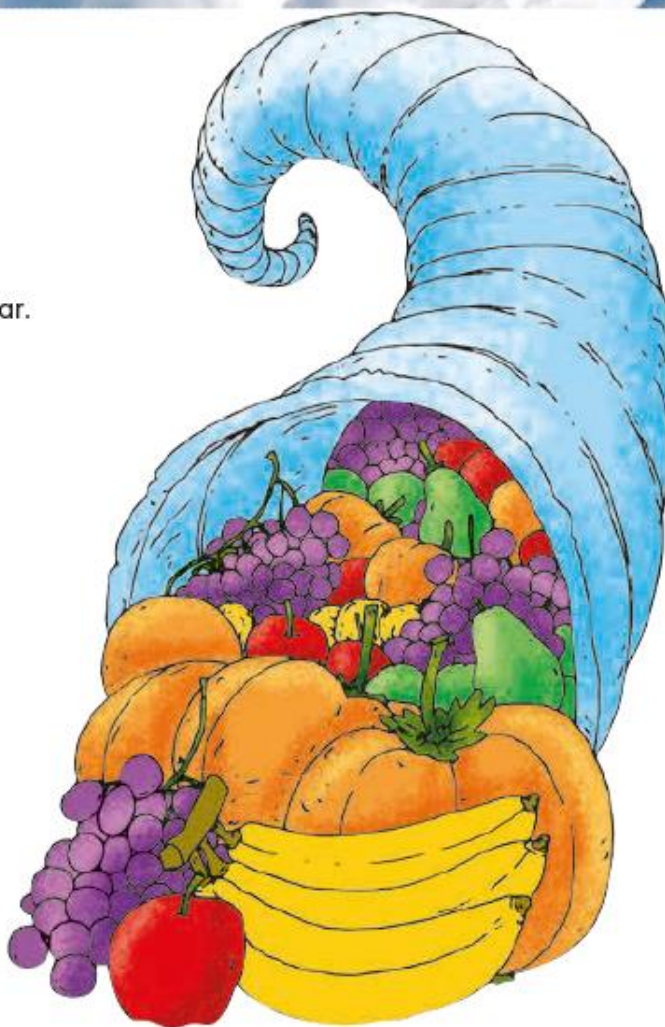
Si sano quieres estar,
deportes debes hacer.
Oye un consejo de verdad
sobre lo que vas a comer.

Verdura, fruta y carne
en todas las comidas debes tomar.
Agüita, jugo y leche
no puedes olvidar.

No abuses de las golosinas,
te hacen engordar.
Tampoco de los huevos
puedes abusar.

Pescado y carne roja
vamos a poner
en esta sana dieta
que debes aprender.

Si sigues mi consejo,
feliz estarás.
Llegarás bien a viejo
y sano vivirás.



SABÍAS QUÉ:

Las personas también escriben para expresar sus sentimientos y emociones.

Por lo tanto, los textos que tienen este propósito se llaman textos expresivos.

Las catas, las postales y notas son buenos soportes para este tipo de textos.

Dialoga con tu familia sobre la importancia de mantener una alimentación saludable. Puedes guiarte en las siguientes preguntas. **Luego en una hoja de cartulina realiza el dibujo y escribe el poema.**

Tema: Relación de correspondencia uno a uno

Actividad 2: Leo y analizo sobre la relación de correspondencia que hay entre los utensilios de cocina que nos sirven para alimentarnos saludablemente.

Sabías que...

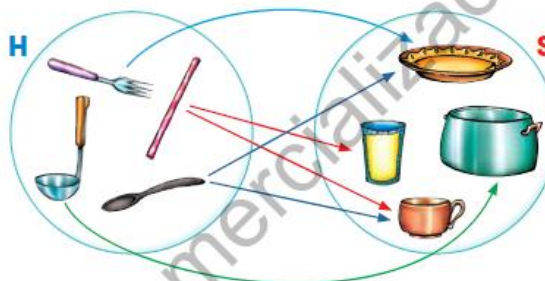
Si la relación hace corresponder a cada elemento del conjunto un solo elemento del otro conjunto se denomina relación funcional o función.

Recuerda siempre

Existe relación de correspondencia entre dos conjuntos, cuando a los elementos de un conjunto se le asignan elementos de otro conjunto.

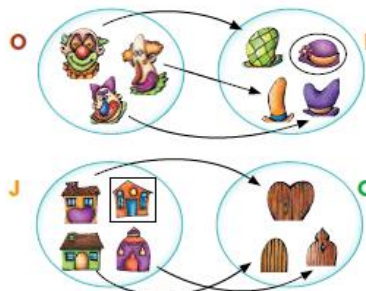
Dos conjuntos son coordinables si tienen la misma cantidad de elementos.

Observa en los siguientes conjuntos cómo se relacionan sus elementos.



Si existe entre dos conjuntos una correspondencia uno con uno, sin que sobren ni falten elementos que se relacionen, los conjuntos se llaman coordinables.

Observa qué ocurre cuando relacionamos con líneas los elementos de estos de conjuntos.



Los conjuntos **no** son coordinables cuando sobran o faltan elementos en alguno de los conjuntos relacionados.

Dialoga con tu familia y docente sobre la importancia de mantener la higiene de los utensilios para evitar enfermarnos, **dibuja** en tu cuaderno de deberes un conjunto coordinable y otro no coordinable con alimentos saludables.

Actividad 3: En una hoja de papel bond, elabore un collage sobre las normas de higiene corporal y manejo de los alimentos.

Compromisos:

Me comprometo a:

- Alimentarme saludablemente.
- Aplicar las normas de higiene y manejo de alimentos.
- Cumplir con todas las tareas de del proyecto educativo.
- Realizar el collage sobre las normas de higiene y manejo de alimentos.

Autoevaluación:

Contesta en tu cuaderno las siguientes reflexiones:

- Al realizar las actividades del proyecto me sentí _____
- Lo que he aprendido estoy seguro de que me servirá para ____
- La parte más fácil del trabajo fue _____
- La parte más interesante del trabajo fue _____
- La parte más difícil del trabajo fue _____
- Identifiqué otras de mis habilidades al hacer _____
- Mis propósitos y metas para el próximo proyecto son _____

REALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
DOCENTE: Lic. Efrén Medardo Vélez Parra	COORDINADOR DE ÁREA O SUBNIVEL: Lic. Diana Carrasco	VICERRECTORA: Mgs. Priscila Luzuriaga
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
FECHA:	FECHA:	FECHA: