Ciencia, Salud y Medio Ambiente

Guía de aprendizaje

Material de apoyo para la continuidad educativa ante la emergencia COVID-19

Estudiantes 1.er grado

Fase 2, semana 5: 11 al 15 de mayo

GOBIERNO DE EL SALVADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Unidad 4. Los alimentos que comemos y bebemos	Semana 5
Contenidos	• Animales y plantas útiles para el ser humano en la alimentación • Características de los alimentos por su color, olor y sabor
Tareas propuestas	• Clasificación de los alimentos y preguntas • Dibujo diferenciando alimentos de origen animal y vegetal • Experimento y sus preguntas

Orientación sobre el uso de la guía

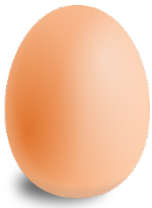
Esta guía contiene actividades específicas para que usted pueda incentivar el aprendizaje de su niña o niño desde el hogar. Se incluyen las instrucciones, las tareas y la evaluación, así como algunos vínculos a recursos de las temáticas. Su docente responsable evaluará las tareas plasmadas en los cuadernos de cada estudiante cuando se reanuden las clases presenciales.

A. Actividades

1. Saberes previos (tiempo estimado: 20 minutos)

- Solicite al niño o niña observar atentamente las siguientes imágenes de alimentos y desarrollar las siguientes actividades:

a) Marcar con un círculo rojo los alimentos de origen animal y con un círculo verde los alimentos de origen vegetal.


Huevo

Frutas

Atún

Elote

Queso

Arroz

b) Responder las siguientes preguntas:

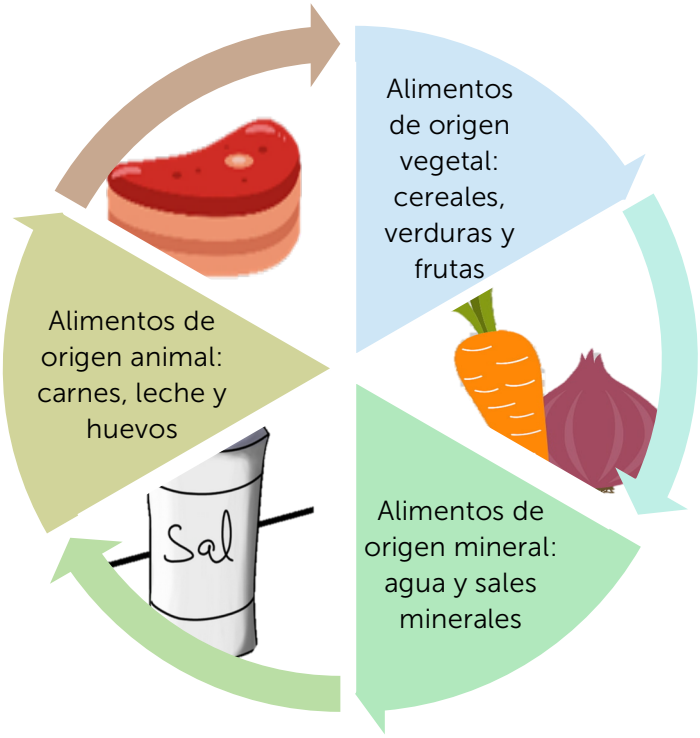
¿Qué son los alimentos?
¿Cuándo un alimento es de origen animal?
¿Cuándo un alimento es de origen vegetal?

2. Clasificación de los alimentos por su origen (tiempo estimado: 20 minutos)

- Lea al niño o niña el siguiente texto:

  Los seres humanos, al igual que otros seres vivos, necesitamos alimentos para obtener los elementos esenciales que permiten el buen funcionamiento de nuestro cuerpo, es decir reponer la materia y energía utilizada durante las actividades diarias. En otras palabras, los alimentos se incorporan a nuestro cuerpo, es por ello que debemos consumir alimentos sanos.

  Según su origen, los alimentos se clasifican en:



- Ahora que el niño o la niña aprendió sobre los alimentos y cómo se clasifican según su origen, solicite llevar a cabo las siguientes actividades:

a) Dibujar en su cuaderno un alimento de origen animal, uno de origen vegetal y otro de origen mineral.

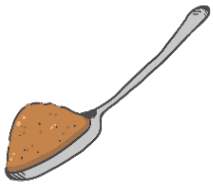
b) Escribir el nombre de su platillo preferido y mencionar las plantas y animales que se usan para los ingredientes de ese platillo.

3. Colores, olores, sabores y texturas en los alimentos

- Lea al niño o niña la siguiente información:

Son muchos los colores, olores, sabores y texturas que podemos percibir a través de los sentidos en los alimentos que consumimos diariamente. Los sentidos nos permiten percibir características y reconocer los alimentos. Para comprender sobre colores, olores, sabores y texturas en los alimentos, realizaremos un experimento.

Limón


Azúcar

Sal

Agua

- Preparar el experimento de la siguiente manera:

¿Qué necesita?	*¿Cómo lo hará?*
– Un limón o mandarina – Una especia como canela, yerbabuena u orégano – Azúcar o miel – Sal de mesa – Agua	– Junte todos los ingredientes en una mesa, sin que el niño o niña los vea. – Véndele los ojos y siéntelo a la mesa. – Explíquele que va a adivinar diferentes cosas que usted le mostrará. – Comience con el aroma. Acerque el limón o la mandarina y pida que adivine qué es. Luego haga lo mismo con la especia. – Proceda luego con la degustación. En una cuchara (distinta) coloque pequeñas cantidades del azúcar, la sal y otra de agua. – También pida que adivine lo que prueba.

- Ahora que el niño o la niña experimentó con cada alimento, retírele la venda para que pueda percatarse de sus aciertos.
- Luego, prosiga diciendo: ahora que estás seguro de los alimentos que hemos estado manipulando*, ¿podrías distinguirlos solo tocándolos con tus manos?*
- Vuelva a vendarle los ojos y hagan la prueba. El niño o la niña debería de ser capaz de distinguir casi todo, excepto la sal del azúcar, que sería más difícil.
- Nuevamente, descúbrale la vista y vuelvan a evaluar sus aciertos.
- Finalmente, interrogue y tome nota de las respuestas:

¿Cuáles sentidos hemos utilizado en el experimento*?*
¿Cuál de los olores y sabores te gustó más?, ¿por qué? Se espera que describa brevemente su sensación.
¿Algún olor y sabor te ha resultado desagradable?, ¿por qué?

Si alguien nunca hubiera visto un limón, *¿cómo le explicarías qué cosa es un limón?*

- Pídale que mencione y describa otro alimento ácido y otro aromático.
- Pregúntele si, aparte de las manzanas, ha visto otras frutas que pueden volverse oscuras con el tiempo y por qué cree que sucede.

B. Recursos

- Recurso adicional: Los 10 alimentos más consumidos en el mundo, disponible en el enlace https://bit.ly/34Os2pa; puede hablarle de ellos a su niño o niña.

C. Evaluación

- Clasificación de los alimentos y preguntas: 40 %
- Dibujo diferenciando alimentos de origen animal y vegetal: 30 %
- Experimento y sus preguntas: 40 %

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN