

NIVEL INICIAL



TEMA: “DESCUBRIENDO LA TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS” Parte 2



• DATOS INFORMATIVOS:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA :
DOCENTE :
GRADO Y SECCIÓN :

2. PROPÓSITOS Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Competencias / Estándar / Área	Capacidad	Desempeños	¿Qué nos dará evidencias de aprendizaje?
INDAGA MEDIANTE MÉTODOS CIENTÍFICOS PARA CONSTRUIR SUS CONOCIMIENTOS. ESTANDAR: Explora los objetos el espacio y hechos que acontecen en su entorno, hace preguntas con base en su curiosidad, propone diversas respuestas, obtiene información al observar, manipular y describir, compara aspectos del objeto o fenómeno para comprobar la respuesta y expresa en forma oral o grafica lo que hizo y aprendió. AREA: CIENCIA Y TECNOLOGIA	- Problematiza situaciones para hacer indagación - Diseña estrategias para hacer indagación - Genera y registra o información. - Analiza datos e información Evalúa y comunica el proceso y resultado de su indagación	5 AÑOS - Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente, da a conocer lo que sabe y las ideas que tiene acerca de ellos. Plantea posibles acciones y/o alternativas de solución frente a una pregunta o situación problemática. 4 AÑOS - Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente y al responder da a conocer lo que sabe acerca de ellos. 3 AÑOS - Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente.	- Elabora un cuadro comparativo y registra a través de dibujos los cambios que se producen al preparar los alimentos. Instrumento de evaluación/Criterio de evaluación CRITERIO DE EVALUACIÓN: - Plantea preguntas y posibles explicaciones sobre la transformación y la conservación de los alimentos a partir de sus ideas y de la información obtenida en distintas fuentes (Observación, entrevista, textos escritos, videos entre otros).
Enfoque transversales	Enfoque Ambiental Enfoque intercultural		
Valor	- Solidaridad planetaria - Equidad interrelacionar		
	ACTITUD: Disposición para colaborar con el bienestar y la calidad de vida de las generaciones presentes y futuras, así como la naturaleza asumiendo el cuidado del planeta. Ejemplo: El docente promueve que los niños y las niñas reconozcan que los alimentos de su comunidad pueden ser conservados en lugar de desecharlos.		
Valor	Respeto a la identidad cultural		
	ACTITUD: Reconocimiento al valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia de los estudiantes Ejemplo:		



- El docente promueve que los niños y las niñas investiguen junto con su familia sobre los alimentos de otras localidades que pueden ser conservados. Ello con la intención de que reconozcan que cada localidad tiene su propia diversidad gastronómica.

PREPARACIÓN DE LA SESIÓN

¿Qué necesitamos hacer antes de la sesión?	¿Qué recursos o materiales se utilizarán en esta sesión?
En compañía de la familia, observan con atención los materiales proporcionados por el docente sobre la actividad planificada para el día de hoy.	- Papel de reúso para elaborar su cuaderno - Lápices de colores, temperas, crayolas, etc. - Canción mi cuerpo es hermoso. - Crayolas, colores o plumones - Alimentos que hay en casa

Tiempo: 90 minutos

MOMENTOS DE LA SESIÓN

PROCESOS PEDAGÓGICOS- DIDÁCTICOS

INICIO

15 minutos

- Saludamos a todos los estudiantes de manera cordial y respetuosa a través de los medios de comunicación. Papitos mamitas canten, jueguen y respondan las preguntas acompañando a sus hijos.
- Niños y niñas, antes de comenzar con nuestra sesión, vamos a recordar las recomendaciones que el **Ministerio de Salud** nos ha dado y que debemos practicar durante todos estos días para no contagiarnos del Coronavirus.... ¿Recuerdan? ¿A qué recomendaciones me estoy refiriendo?



- Evita tocarte los ojos, boca y nariz con las manos sin lavarte.
- Lávate las manos con agua y jabón antes de comer y después del ir al baño.
- Cúbrete con el antebrazo al toser o estornudar

- Esta semana nuestra experiencia de aprendizaje es ¿Qué comeré esta vez? Conservamos y preparamos los alimentos. *En esta actividad, Las niñas y los niños tendrán oportunidades para explorar los alimentos, haciendo uso de todos sus sentidos, describir sus características y comparar los cambios que han sufrido durante su preparación. El tema de hoy es "DESCUBRIENDO LA TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTO" (parte 2)*
- Realizamos las siguientes preguntas: ¿Qué alimentos tienes en casa? ¿Todos serán iguales? ¿Cómo crees que es por dentro? ¿A que huele? ¿A qué sabe? ¿Qué te gustaría hacer con esos alimentos? ¿Te gustaría registrar en tu cuaderno las características de los alimentos que tienes en casa?

PROPÓSITO DE LA SESIÓN: Invitar a los niños y las niñas a registrar las características de los alimentos antes y después de su preparación, compararlas e identificar los cambios que han sufrido (por acción del calor, frío, triturado, cortado, pelado, licuado, etc.).





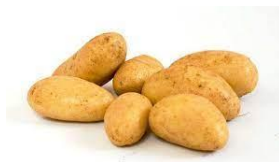
DESARROLLO

35 minutos

- Observan el programa APRENDO EN CASA por TV Perú
- Iniciamos la clase.
- Contamos la siguiente situación:
“José recibió de visita en casa a su amigo Pedro, ellos jugaron al fútbol ya cansados querían comer. Sólo encontraron pollo, papas y tomate. Ellos no sabían cocinar. ¡Qué ‘podrán hacer para comer los alimentos?’”



- Preguntamos:
- ¿Qué hacían los niños? ¿Qué querían? ¿Qué podemos hacer para ayudarle a los niños?
- Prepararemos los alimentos para Pedro y su amigo.



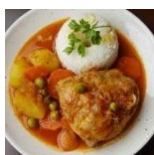
- ¿Qué alimentos hay para cocinar? ¿Qué cocinaremos con los alimentos?
- Se cocinará un estofado de pollo
- Estimados papitos y mamitas preparemos un Estofado de pollo o alguna comida que realizaran en el día, promoveremos en su niña o niño la observación de los alimentos que van a utilizar y cómo estos se transforman.
- Se le informa a la familia que para esta experiencia seguirán utilizando su “Cuaderno de los descubrimientos.”
- Se les pide a la niña o niño a explorar los alimentos que utilizará para la preparación de la comida.
- Se le solicita que los puedan tocar, olerlos, de ser posible, probarlos y describir su apariencia u otras características. Para ello pueden realizar estas preguntas como:

1. ¿Cómo es (mencionar el alimento a observar) por fuera?
2. ¿Cómo crees que es por dentro? ¿A qué huele?
3. ¿A qué sabe? (esta acción dependerá de la disposición de la niña o el niño para probar o del estado en el que se encuentre el alimento).



Se le pide a la niña o al niño que registre en su cuaderno las características de todos los alimentos explorados (tamaño, color, forma, estado, etc.). El registro puede realizarse de diferentes maneras: puede tomar fotos, dibujar, dictarle al adulto, escribir, grabar, etc.

- Luego el familiar debe disponer los utensilios (cucharas, cuchillos) e ingredientes (papa, tomate, cebolla, etc.) que van a utilizar para la preparación del alimento. Para cocinar "Estofado de Pollo".
- El adulto acompaña a la niña o al niño a participar de los diferentes momentos de la preparación de la comida.
- Mientras el adulto realiza acciones como cortar o picar:



- *El niño o niña puede explorar, comparar y describir la apariencia de los alimentos, de cómo cambian de forma al ser cortados.*
- *Ya cocinados, se enseña al niño o niña la comida preparada.*
- *Debe oler y observar el alimento. Dialogamos:*
- *¿Cambió de forma?*
- *¿Su olor es el mismo que cuando estaba crudo? ¿Por qué?*

- Cuando se haya terminado de cocinar, se invita a la niña o niño a contar cuántas personas van a comer, entre ellos el amigo de pedro y colocar la misma cantidad de utensilios. Por ejemplo: platos y cubiertos.
- La familia participa de un lindo momento en el que puedan conversar sobre diferentes temas y comparta con todos de qué manera su niña o niño participó de la preparación de la comida.
- Se propone al adulto que invite a la niña o al niño a compartir sus descubrimientos con respecto a la transformación.
- ¿Qué pasó con la papa, el pollo y los tomates? ¿Cómo estaban antes? ¿Cómo cambiaron después de prepararlas? Se sugiere elaborar en su cuaderno un organizador que ayude a comparar la información que ha recogido.
- Registran los cambios producidos en los alimentos en este cuadro.

ALIMENTO	¿CÓMO ERA ANTES?	¿CÓMO CAMBIÓ DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN?
		
		
		

- Preguntamos y analizamos los cambios que han sufrido los alimentos al prepararlos: "¿Por qué crees que se han dado estos cambios?".
- Se comenta que los alimentos cambian por las acciones que realizamos: cuando los cortamos, cuando los exponemos al calor o al frío, etc., y que durante estas semanas van a observar y conocer cómo se transforman los alimentos y cómo podemos conservarlos para que no se malogren.



- Elabora un cuadro comparativo y registra a través de dibujos como era antes y cómo cambiaron los alimentos después de la preparación.

CIERRE

10 minutos



METACOGNICIÓN:

- ¿Qué aprendí?
- ¿Tuve alguna dificultad para aprenderlo y como lo superaste?
- ¿En qué me servirá lo aprendido hoy?

AUTOEVALUACIÓN:

- ¿Participo en todo momento con mis ideas?
- ¿Cumplí con el desarrollo de las actividades propuesta?
- ¿Respete los acuerdos de convivencia?



REFLEXIONES SOBRE EL APRENDIZAJE

-
-
-



- ¿Qué tema hemos aprendido hoy?
- ¿Cómo eran antes los alimentos?
- ¿Cómo cambió después de la preparación?
- ¿Qué alimentos se usaron para la comida? menciona
- ¿Cómo sabemos que las verduras ya no sirven?

Docente del Aula

Director (a) Fecha: Junio 2021

LISTA DE COTEJO			
ÁREA:	CIENCIA Y TECNOLOGIA	COMPETENCIA: INDAGA MEDIANTE MÉTODOS CIENTÍFICOS PARA CONSTRUIR SUS CONOCIMIENTOS.	
CAPACIDAD	▪ Problematisa situaciones para hacer indagación ▪ Diseña estrategias para hacer indagación ▪ Genera y registra información ▪ Analiza datos e información Evalúa y comunica el proceso y resultado de su indagación		
DESEMPEÑO:	5 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente, da a conocer lo que sabe y las ideas que tiene acerca de ellos. Plantea posibles acciones y/o alternativas de solución frente a una pregunta o situación problemática. 4 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente y al responder da a conocer lo que sabe acerca de ellos. 3 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente.		
CRITERIO DE EVALUACIÓN:	▪ Plantea preguntas y posibles explicacion sobre la transformacion y la conservacion de los alimentos a partir de sus ideas y de la informacion obtenida en distintas fuentes (Observacion, entrevista, textos escritos, videos entre otros.		
N°	Nombre del Estudiante	SI	NO
1			
2			
3			
4			
5			
6			



7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

FICHA DE RETROALIMENTACIÓN

TEMA: “DESCUBRIENDO LA TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS” Parte 2

FECHA: 23/06/2021

ÁREA: CIENCIA Y TECNOLOGIA COMPETENCIA: Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.	Capacidad: ▪ Problematisa situaciones para hacer indagación ▪ Diseña estrategias para hacer indagación ▪ Genera y registra o información ▪ Analiza datos e información Evalúa y comunica el proceso y resultado de su indagación
1. ¿Qué alimentos tienes en casa?	
2. ¿Todos serán iguales?	
3. ¿Cómo crees que es por dentro?	
4. ¿Qué te gustaría hacer con esos alimentos?	
5. ¿Por qué crees que los alimentos han sufrido cambios al prepararlos?	
6. ¿Cómo podemos conservarlos para que no se malogren?	
7. ¿Por qué crees que se han dado estos cambios?	
8. ¿Cómo se transforman los alimentos?	



CUADERNO DE CAMPO

Docente: Fecha:

Experiencia de Aprendizaje:

Actividad:	“DESCUBRIENDO LA TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS” Parte 2
Área	CIENCIA Y TECNOLOGIA
	▪ Problematisa situaciones para hacer indagación ▪ Diseña estrategias para hacer indagación ▪ Genera y registra o información ▪ Analiza datos e información Evalúa y comunica el proceso y resultado de su indagación
Desempeño	5 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente, da a conocer lo que sabe y las ideas que tiene acerca de ellos. Plantea posibles acciones y/o alternativas de solución frente a una pregunta o situación problemática. 4 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente y al responder da a conocer lo que sabe acerca de ellos. 3 AÑOS ▪ Hace preguntas que expresan sus curiosidades. Sobre los objetos, seres vivos, hechos o fenómenos que acontecen en su ambiente.

N°	Estudiantes	Evidencias
01	DIONICIO	Identifica las características de los alimentos y los cambios que ocurren al prepararlos.

INTERPRETACIÓN EN RELACION AL DESEMPEÑO:

- Dionicio identifica las características de los alimentos y los cambios que ocurren al prepararlos.

REFLEXIÓN DOCENTE EN RELACIÓN A LA ACTIVIDAD.

- Recordar a los niños y niñas que hay que lavarse las manos, antes de manipular los alimentos y es importante que la niña o el niño se tome un tiempo para explorar los alimentos con todos sus sentidos, es necesario brindarles otros ejemplos con distintos alimentos. Esto dependerá del lugar en el que viven los niños y niñas y de lo que la familia disponga como llevas, verduras, frutas entre otros



