



Sindicato Nacional de Trabajadores de la Educación

Sección XVIII, Michoacán.

Escuela Transformadora para la Patria Digna

SEMANA 8. UNIDAD 2. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CARTILLA PARA EL TRABAJO PRESENCIAL Y A DISTANCIA

Educación Especial



Del 18 al 22 de octubre



Educación Popular, Integral, Humanista y Científica

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

A) Identidad

SALUDO: ¿Hola cómo te va? CANTO: ¿HOLA, HOLA COMO ESTAS?

¿HOLA, HOLA, HOLA, COMO ESTÁS? YO MUY BIEN, TU QUE TAL, HOLA, HOLA, COMO ESTÁS VAMOS A APLAUDIR, SE REPITE DESDE HOLA, HOLA Y SE LE AGREGA VAMOS A REIR, VAMOS A DORMIR, VAMOS A GRITAR, VAMOS A ESTUDIAR.

FRASE DEL DIA: “EN EL MAR LA VIDA ES MAS SALUDABLE”

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: LA ALIMENTACIÓN RICA EN VITAMINAS Y PROTEINAS NOS HARÁN MÁS FUERTES PARA LUCHAR CONTRA EL VIRUS.

FRASE DE LA ESCUELA: “NOS ALIMENTAMOS DEL MAR”

EFEMERIDES: 1931. Muere el genio de la electricidad, Thomas Alva Edison.

TEMA GENERAL: EJE PRODUCCION DE ALIMENTOS: PESCA: Charales y camarones secos.

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

I. – FLEXIBILIZACION y ESTIRAMIENTOS. Realizamos movimientos suaves comenzando primero por la movilidad de tobillos, rodilla, caderas, tronco, hombros, cuello y cabeza.

III.- PATRON EVOLUTIVO: Evolutivo (anfibio, arrastre, gateo, braqueo, postura erguida y patrón cruzado perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.

a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua. Otra variante es el balanceo, realizamos el ejercicio cantando la canción de “Lindo pececito o pescadito”, movemos el cuerpo como si fuera una víbora que sube y baja.



b) El niño(a) reptará gradualmente con o sin apoyo según sus características.



c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.

) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda. Lo ideal es realizarlo en un pasamanos que puedes encontrar en el parque más cercano a tu casa, el primer día que la o lo lleves al pasamanos apóyalo a sostener su cuerpo en una barra, que balancee su cuerpo hacia el frente y hacia atrás, dale confianza “lo estás haciendo bien, tú lo puedes hacer”, después que pase una mano al siguiente barrote, nuevamente dale confianza, sino puede no lo obligues, en la próxima visita al parque lo puede intentar.

Por la contingencia lo pueden hacer en tu casa, puedes usar una cuerda o un mecate, toma las puntas y colócalo por arriba de tu hija o hijo, que implique estirarse para alcanzarla en forma cruzada, es decir, su mano derecha trata de tomar la punta que está a la izquierda, con su mano izquierda tratar de tomar la punta que está a la derecha.

e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin. f) La niña(o) trota.

g) La niña(o) rueda



MISTICA: CANTO PARA EL LUNES: “EL CHORRITO” ALLÁ EN LA FUENTE HABIA UN CHORRITO SE HACIA GRANDOTE Y SE HACIA CHIQUITO. “MARINERO QUE VAS A LA VELA LA” MARINERO QUE VAS A LA VELA LA, A LA VELA LA, A LA VELA Y AL TIMÓN. PARA LOS CIEGOS ES IMPORTANTE QUE SIENTAN EL AGUA, CONOZCAN SUS TRES ESTADOS FISICOS; CON LOS SORDOS LSM DARLE EL VOCABULARIO DE: MAR, AGUA, FRIO, VAPOR, PESCADO, CHARALES, CAMARONES,

II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -

DISCIPLINA DLI

CONOCER LOS 5 SENTIDOS QUE NOS PERMITEN CONOCER, SENTIR, GUSTAR, SABOREAR, VER, OLER. ESTO PARA LOS DIFERENTES NIVELES:

Llevarlos al análisis de que si han visto o conocen los charales, que son, si se comen, al igual de los pescados hacer preguntas de lo que saben los niños, distinguan cuando son peces o pez. Y cuando pescados.

PREESCOLAR: TEMA LOS 5 SENTIDOS Y RECONOCER LOS ORGANOS Y A LA VEZ LAS PARTES DEL CUERPO ESENCIALES QUE CONFORMAN LOS 5 SENTIDOS: NARIZ, BOCA, LENGUA, OJOS, MANOS OIDOS. PARA PRIMARIA: LOS 5 SENTIDOS Y EXPLICAR PARA QUE SIRVEN, CONSTUIR ENUNCIADOS. OLFATO, GUSTO, TACTO, VISTA, OIDO. EJEMPLO: CON LA VISTA VEO LOS COLORES DEL MUNDO. CON EL OLFATO DISFRUTO LOS OLORES MÁS AGRADABLES, CON EL GUSTO SABOREO LOS RICOS CHARALES Y CAMARONES. (PUEDEN SER DE MANERA VERBAL O ESCRITA)

SECUNDARIA: CONOCER Y ANALIZAR LOS 5 SENTIDOS, INVESTIGAR QUE MUSCULOS O NERVIOS LOS CONFORMAN.

E.T. EXPRESIÓN ORAL

MOTIVAR A QUE LOS ALUMNOS DIGAN QUE ALIMENTOS CONOCEN QUE VIENEN DEL MAR O DE LA LAGUNA.

PARA QUE LOS NIÑOS Y NIÑAS PARTICIPEN EXPRESAR FRASES, DICHOS, Y ADIVINANZAS, COMO, POR EJEMPLO: CAMARON QUE SE DUERME...SE LO LLEVA LA CORRIENTE... armar una pequeña historia de los charales y los pescados que son animales marinos y que también nos proporcionan alimentación sana.

CONTENIDO: CANTOS Y RIMAS: “LA MAR ESTABA SERENA”. “TRES PECESITOS”

BINAS: AGUA- MAR

CHARAL- PEZ

CAMARON-SABROSO

GRANDE-PEQUEÑO

LAGO-LAGUNA

MAR- RIO

TRINAS: AGUA-MAR-ALIMENTO

CHARALITO-PEQUEÑO-SABROSO

CAMARON-COMIDA-NUTRITIVO

FRASES: LOS CHARALES SECOS SON SABROSOS.

LOS CAMARONES SON DELICISOSOS.

LOS ALIMENTOS DEL MAR RICOS EN OMEGA 3.

NOMBRE DE LA LECCIÓN:

LAS ACTIVIDADES DE LOS LIBROS SERÁN ACORDES AL TEMA PARA AMPLIAR LA INFORMACIÓN Y PARA CONTRASTAR. SOBRE LOS CHARALES Y CAMARONES.

Videos sobre los charales y también información escrita.

Que los niños comparen lo que sabían de los charales y de los pescados con la nueva información.

DISCIPLINA ALIMENTACIÓN SANA

CONTENIDO: LOS CHARALES Y CAMARONES

LOS CHARALES SECOS que si los charales son secos se deberán remojar antes.

Antes que nada, limpiar y lavar muy bien los charales, es importante resaltar

LOS CHARALES SECOS SON RICOS EN CALCIO, POTASIO, FÓSFORO, SODIO, HIERRO, MAGNESIO, YODO, NIACINA, Y VITAMINAS C, E, B, Y A, NECESARIAS PARA EL SISTEMA NERVIOSO, POCA GRASA, Y TIENE OMEGA 3.

LOS CHARALES SON PESCADITOS NUTRITIVOS QUE SE DISFRUTAN.

LOS CAMARONES SON PARTE DE LOS CRUSTÁCEOS MEJOR CONOCIDOS COMO CAMARONES, GAMBAS, QUISQUILLAS O ESQUILAS, SON FACILES DE ENCONTRAR TANTO EN AGUA DULCE, COMO EN AGUA SALADA.

ES IMPORTANTE SABER COMO SE LAVAN Y QUE NOS APORTAN EN LA ALIMENTACIÓN.

LOS PESCADOS SON PECES QUE SE USAN COMO ALIMENTO. ESTOS PECES PUEDEN SER PESCADOS EN EL AGUA DE OCEANOS, MARES, RÍOS, LAGOS. PERO TAMBIÉN PUEDEN SER CRIADOS MEDIANTE TÉCNICAS DE ACUICULTURA. CLASIFICACIÓN DE LOS PESCADOS: SEGÚN SU HABITAT. BENTONICOS, PELAGICOS, DE AGUA DULCE O CONTINENTALES. SEGÚN LA FORMA DE SU CUERPO SEGÚN SU CONTENIDO GRASO. VIDEOS SOBRE COMO SE PREPARAN.

III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -

Proyecto: “REALIZAMOS COCTEL DE CAMARONES Y BOTANA DE CHARALITOS”

Modelo: Carteles sobre imágenes de charales y pescados con información relevantes o pequeñas frases como: El charalito es enorme por su riqueza alimenticia. Los camarones son chiquitos pero sabrosos.

IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. – CUIDEMOS EL AMBIENTE MARINO PORQUE NOS PROPORCIONAN ALIMENTOS NUTRITIVOS. EL CUIDADO DE LAS ESPECIES MARINAS SON IMPORTANTES PARA LA VIDA.

V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. – COMO EVALUACIÓN: SE PUEDEN REALIZAR CARTELES Y PEGAR EN LA SALA DE LA CASA. QUE AYUDEN A LA MAMÁ A COCINAR CHARALES Y CAMARONES. DIBUJEN O EN RELIEVE UN MAR O LAGUNA CON LOS CHARALITOS, CAMARONES, EN ESPECIAL. CIEGOS. HACER EN RELIEVE A LOS CHARALES Y CAMARONES
SORDOS LSM: IMÁGENES, LSM-



ESTRUCTURA DE LA RUTA DIDACTICA EDUCACION ESPECIAL

Martes 19 de octubre 2021

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

A) Identidad

SALUDO: Que gusto saludarte.

FRASE DEL DIA: Uno no puede pensar bien, estudiar bien, dormir bien, si no ha comido bien.

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: La primera línea de defensa del organismo contra los virus es el sistema inmunitario innato. Este incluye las células y otros mecanismos que defienden al organismo de la infección de una forma no específica. Esto significa que las células del sistema innato reconocen y responden a los agentes patógenos de una manera genérica, sistemática. Cuando nuestras defensas están bajas necesitamos ayuda médica. Alimentarse bien, descansar mínimo 8 horas diarias, mantenerse relajados y alegres, hacer ejercicio, tomar agua durante todo el día, son maneras de mantener el sistema de defensas fuerte.

FRASE DE LA ESCUELA: La vida debe ser una incesante educación.

EFEMERIDES: 1810. Se promulga el decreto de Miguel Hidalgo sobre la abolición de la esclavitud. 1970. Muere el general Lázaro Cárdenas del Río, revolucionario y Presidente de México de 1934 a 1940.

TEMA GENERAL: EJE PRODUCCION DE ALIMENTOS. - PESCA: Pescados de agua dulce (Trucha, mojarra, tilapia, salmón).

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

I - FLEXIBILIZACION: “partes de mi cuerpo” pág. 19 antología cantos y juegos

II. -ESTIRAMIENTOS: Realiza estiramientos suaves comenzando primero por la movilidad de tobillos, rodilla, caderas, tronco, hombros, cuello y cabeza.

IV.- PATRON EVOLUTIVO: Evolutivo (anfibio, arrastre, gateo, braqueo, postura erguida y patrón cruzado perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.

a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua.

b) El niño (a) reptar gradualmente con o sin apoyo según sus características.

c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.

d) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda.

e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin.

f) La niña(o) trota.

g) La niña(o) rueda

h) El niño(a) realiza patrón cruzado. Salta con un pie, carrera.

SALUD

1.-. Comunicar ¿Cómo se sintieron durante activación la física?: gestual Oral, corporalmente y poner énfasis en la importancia de las partes del cuerpo.

2.- Lavado de manos. (Con o sin apoyo) después de realizar la activación, ya que pueden estar sucias y contienen microorganismos (están sucias). Aseo general.

3.- Hidratación (beber agua, té, tizana, y/o suero casero después de la activación física.

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. -

OBSERVACIÓN: Buscar imágenes de los pescados de agua dulce: Trucha, mojarra, tilapia, salmón. Cuáles son las maneras de cocinarse. Qué ingredientes se utilizan. Si es posible elegir uno para preparar en casa.

VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS: Nombres con la letra R: Sara, Teresa, Verónica, Arturo, Mario, Carlos.

BINAS: (dos palabras) Teresa – salmón Arturo - trucha

TRINAS: (tres palabras) Tilapia – agua – frita Trucha – pez – dulce

FRASES: El salmón es rico omega.

Sara come mojarra frita

¿Cuáles son los beneficios de comer pescado?

¿De qué se alimentan los peces de agua dulce?

¿Cómo se reproducen los peces de agua dulce?

II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR

EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -

DISCIPLINA DLI

E.T. EXPRESIÓN ORAL :

Preescolar: Recortar y pegar en el cuaderno las imágenes de peces de agua dulce que encuentres.

Primaria: Libro de lecturas página 10. PDCEM

Secundaria: página 112 a 120. Libro vamos a leer 1º. PDCEM CONTENIDO:

El pescado constituye una fuente muy importante de nutrientes y puede aportar numerosos beneficios a nuestra salud, además de contribuir a mantener una dieta equilibrada y saludable.

En general, los productos del mar presentan un contenido calórico bajo, son muy buenas fuentes de proteínas de alto valor biológico, aportan vitaminas, minerales y, además, muchas especies son ricas en ácidos grasos poliinsaturados omega-3 y omega-6, con grandes beneficios demostrados para la salud. Están relacionados con la prevención y tratamiento de un gran número de enfermedades cardiovasculares y sus factores de riesgo (colesterol y triglicéridos).

III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -

Proyecto: Elaborar un platillo de alguno de los peces de agua dulce.

Modelo: Realizar un Cartel con imágenes de platillos de peces de agua dulce. Diseño, Socialización, Organización, Practica social

IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. - Los beneficios de comer pescado son básicos para nuestra salud.

V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. – Conservar los trabajos para cuando podamos revisarlos.

SALMON



TRUCHA



TILAPIA



MOJARRA



MOJARRA

Semana: 18 AL 22 DE OCTUBRE DE 2021. Miércoles 20 octubre 2020

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. -

A) Identidad

SALUDO: ¡Buenos días! ¿Qué hay de nuevo?

FRASE DEL DÍA: Esforzarte por una nutrición adecuada es la mejor inversión para tu mente y cuerpo que puedes hacer.

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: Los coronavirus son una familia de virus que causan enfermedades (desde el resfriado común hasta enfermedades respiratorias más graves) y circulan entre humanos y animales.

En este caso, se trata del SARS-COV2. Apareció en China en diciembre del 2019 y provoca una enfermedad llamada COVID-19, que se extendió por el mundo y fue declarada pandemia global por la Organización Mundial de la Salud. Los virus se encuentran en casi todos los ecosistemas de la Tierra, son la forma biológica más numerosa.

Un virus es un agente infeccioso microscópico, no es una célula, solo puede replicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus infectan a todo tipo de organismos, desde animales, hongos, plantas, protistas hasta bacterias.

FRASE DE LA ESCUELA: Si me das pescado, comeré hoy, si me enseñas a pescar podré comer mañana.

EFEMERIDES: 1943. Se emite el decreto que establece la versión oficial del Himno Nacional Mexicano.

TEMA GENERAL: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. **PESCA:** Pescados de agua salada (Sierra, huachinango)

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

Iniciamos con la RUTA DIDÁCTICA (repetimos los ejercicios del lunes) Cada momento de nuestra activación es importante. EL ARRASTRE nos permite ser más ágiles, tener mejor coordinación y permite especializar nuestros hemisferios cerebrales.

MISTICA: CANTO: Dos pececitos se fueron a nadar, el Más pequeño se fue al fondo del mar y un tiburón le dijo ven acá no, no, no, no, no, no porque se enoja mi mamá, tres pececitos se fueron a nadar, el más pequeño se fue al fondo del mar, y un tiburón le dijo ven acá, no, no, no, no, no, no porque se enoja mi mamá.

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. -

OBSERVACIÓN: Se invita a los niños a que recuerden que tipo de pescado han comido en tiempo de cuaresma o en otro momento.



Caldo de pescado sierra

DIBUJO: Darles a los niños una hoja tamaño carta con dibujos de huachinango o pez sierra y darles la oportunidad que exploren diversas formas de iluminarlas, ejemplo: utilizando pinturas que tengan, pinten el pescado utilizando la yema de

los dedos, o utilizando un cepillo dental que no usen salpiquen con pintura el pescado.

VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS: Tipos de pescados de agua salada comestibles y que tengan la letra "r"

Apoyados con lenguaje manual, sistema braille.

NOMBRE DE LA LECCIÓN: Nora

Preescolar: 1ero. Pág ; 2do. Pág. ; 3ero. Pág.

Primaria: **Lecturas**

1ero. Pág. 8

Vamos a leer

1ero. Pág, 64

2do. Pág. 63

3er. Pág.

4to. Pág.

5to. Pág.

6to. Pág.

Secundaria 1: Pág.

Secundaria 2: Pág.

Secundaria 3: Pág.

Laminas blanco y negro: 45-51

BINAS: Pez Sierra

TRINAS: Pez sierra grande

II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -

CONTENIDO: CANTOS Y RIMAS pág. 16

DISCIPLINA ALIMENTACIÓN SANA

CONTENIDO: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONCEPTO: Pescado, así se le llama el pez que, una vez extraído del océano, río, lago, etc. Puede convertirse en alimento para nosotros.

PREESCOLAR 1, 2 y 3; Elaboración un collage de pescados de agua salada.

PRIMARIA 1, 2, 3: Elaboración de peces en papel o arcilla.

4, 5 y 6: Describir o dibujar un huachinango.

SECUNDARIA 1, 2 y 3, Yodo, Cloro y Omega 3.

III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -

Proyecto: Pescados de agua salada

Modelo: Cartel

Diseño, Socialización, Organización, Practica social

IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. -
"EL PESCADO POSEE PROPIEDADES NUTRICIONALES QUE LOS CONVIERTEN EN ALIMENTOS FUNDAMENTALES EN NUESTRA DIETA"

A través de preguntas para llevar al pensamiento del niño acerca de importancia de la composta y elaboración.

- ¿Cuáles son los peces de agua salada?
- ¿Cuántos peces de agua salada hay?
- ¿Cuáles son los beneficios de consumir huachinango?
- ¿Cuáles son las características del pez sierra?

Peces de agua salada

Son los peces que viven en los mares u océanos, son muy ricos en yodo y cloro, poseen minerales como hierro, magnesio, fósforo y potasio, ricos en vitamina B, así como A, D y E, principalmente en pescados grandes, bajos en colesterol, alto contenido de Omega 3.

Ejemplos de pescados de agua salada

Anchoa, Atún, Bacalao, Besugo, Bonito, Boga, Breca, Caballa, Cabracho, Congrio, Chicharro, Chopa, Dentón, Dorada, Esturión, Faneca, Gallo, Gallineta, Herrera, **Huachinango**, Lamprea, Lubina, Merluza, Palometa, Oblada, Pargo, Pez espada, Rape, Rey, Rodaballo, Salema, Sargo, Salpa, Salmonete, Sardina, **Sierra**,

Beneficios de consumir huachinango

El huachinango es el quinto pescado más producido en México. Es rico en vitaminas, nutrientes y minerales que mantienen el buen funcionamiento del organismo.

Aunque es una especie que proviene del Golfo de México, las entidades líderes en producción de huachinango son Baja California, Nayarit y Guerrero, que aportan cerca del 40 por ciento de su registro total.

El huachinango forma parte de una dieta sana, y como muchas especies marinas y acuícolas, se recomienda su consumo dos veces por semana, ya que su carne blanca es de fácil digestión, baja en calorías y uno de los pescados más bajos en grasas (similar al salmón); además por cada 100 gramos que se consuman aportan a nuestro cuerpo 21 gramos de proteínas.

El consumo pescados y mariscos como el huachinango, no solo favorece a nuestra nutrición, sino que aporta grandes beneficios a la salud, ya que actúa como cardioprotector y ayuda a controlar el peso, asiste a la buena circulación, prevé varices y hemorroides.



Características del pez sierra

La característica del pescado Sierra, es que su carne es de un color rosado, sabor fuerte que al cocinar suelta un jugo delicioso que al consumirlo frito se aprecia mejor su sabor. La disponibilidad de esta especie es durante los meses de marzo a mayo y octubre a diciembre. También se le conoce como "Pez Azul", proveniente del Golfo de México, y se distingue en su nombre de acuerdo a su peso, "Sierra" son los pescados pequeños o medianos y "Carito" los grandes.

Pez sierra**V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. -**

- Preescolar: dibujar un huachinango o pez sierra.
- Primaria: Elaborar en familia una receta de huachinango o pez sierra.
- Realización de un mapa conceptual de beneficios de la consumir pescados de agua salada; huachinango y sierra.

JUEVES 21 DE OCTUBRE 2021

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

A) Identidad

SALUDO: Buenos días. ¡Ánimo!

FRASE DEL DIA: Uno no puede pensar bien, estudiar bien, dormir bien, si no ha comido bien.

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA:

Los virus no pueden ser considerados como organismos vivos: carecen de orgánulos celulares y necesitan de las células de un huésped para reproducirse. La palabra virus significa etimológicamente veneno o sustancia nociva. Aunque existen registros de enfermedades causadas por los virus desde hace miles de años, aunque el primer virus fue descubierto hasta 1899. Los coronavirus poseen una envoltura esférica de grasa, por eso se recomienda lavarse las manos y limpiar superficies con agua y jabón, con lo cual se eliminan con facilidad.

FRASE DE LA ESCUELA: El libro es fuerza, es valor, es alimento y antorcha del pensamiento.

EFEMERIDES: 1833. Nace en Estocolmo, Alfred Nobel, inventor de la dinamita y creador del Premio Nobel. 1865.

TEMA GENERAL: PRODUCCION DE ALIMENTOS: PESCA: Sardinas y atunes.

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

Iniciamos con la RUTA DIDÁCTICA (repetimos los ejercicios del lunes) Cada momento de nuestra activación es importante. GATEAR CON PATRÓN CRUZADO no solo es actividad para bebés, al hacerlo niños o adultos estimulamos el cerebro medio que ayuda a reconocer detalles, en la escritura algunos detalles tienen que ver con la puntuación y la acentuación y las operaciones matemáticas.

Se usa relieve, sistema Braille, LSM, según la condición del alumno.

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. -

OBSERVACIÓN: Buscar información en libros o internet acerca del atún y la sardina, ver cómo crecen, qué comen, cómo se reproducen. También pedir a los padres que consigan una lata de atún o de sardina, con ayuda buscar que ingredientes se necesitan para prepararlo y llevarlo a cabo, degustar y sentir los sabores de cada ingrediente. Compartir con la familia la experiencia y tomar una foto del platillo.

VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS: Animales con la letra R: perico, tiburón, loro, pájaro, toro. Pesca: sardina, atún, anguila, ostión.

BINAS: (dos palabras)

Toro – hierba

Perico - verde

TRINAS: (tres palabras)

Tiburón – mar – azul Pájaro

– árbol - semillas

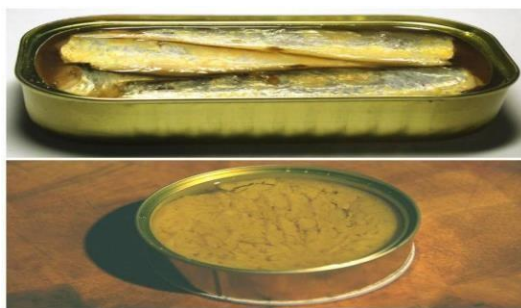
FRASES: El toro come hierba

El tiburón vive en el mar azul

<p>CONCEPTO: ¿Qué propiedades tiene el atún? ¿Qué propiedades tiene la sardina? ¿De qué se alimenta la sardina y el atún?</p>
<p>II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -</p> <p>PREESCOLAR: Primaria: 1º, 2º. Y 3º. Libro vamos a leer pagina 112 a 114. Primaria: 4º. 5º. 6º. Libro vamos a leer página 115 a 117. Secundaria: Libro vamos a leer página 118 a 120</p> <p>CONTENIDO: La sardina y el atún contienen vitaminas y grasas saludables, entre ellas omega 3. Proteínas, ácidos grasos, vitaminas del grupo B, vitamina A y vitamina D, yodo, benefician al corazón y a la salud en general, calcio, fósforo, potasio, zinc, magnesio y hierro. La sardina es ideal para las personas de todas las edades. Los atunes en agua son bajos en sal y calorías ideales para dietas, para hipertensos, sube el colesterol bueno; los que tienen aceite contienen sal y calorías y deben evitarlos los diabéticos, hipertensos, obesos, enfermos renales y personas con colesterol elevado.</p>
<p>III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -</p> <p>Proyecto: La elaboración de un platillo de atún o de sardina, reconociendo las propiedades que nos aporta. Elaborar un cartel con imágenes de los beneficios de consumir atún y sardina y con, los ingredientes del platillo que elaboraron.</p>
<p>IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. - La alimentación sana es importante para la buena salud.</p>
<p>V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. – Conservar los trabajos para cuando podamos vernos.</p>

Sardina , Atún

Ensalada de atún



perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.

- a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua.
- b) El niño (a) reptar gradualmente con o sin apoyo según sus características.
- c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.
- d) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda.
- e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin.
- f) La niña(o) trota.
- g) La niña(o) rueda
- h) El niño(a) realiza patrón cruzado. Salta con un pie, carrera.
- i) El niño se le indica que debe lavar sus manos se lava las manos con ayuda o sin ella.
- j) Hidratación: El niño bebe un vaso con agua, té o suero casero.

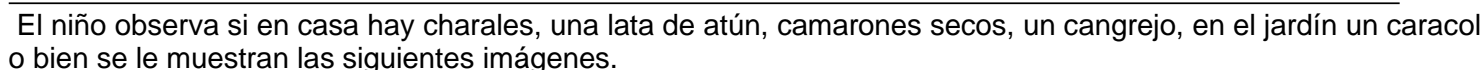
CAMINAR CON PATRÓN CRUZADO PERFECTO nos ayuda a reconocer letras y símbolos matemáticos, a comprender palabras, a retener mejor los nuevos conocimientos, a estudiar con más atención.

PROGRAMA AUDITIVO:

:f :g :h :i :j :k :l :m :n :o :p :q :r :s :t :u :v :w :x :y :z

- a)) El niño escucha diario decirle lo que la quieren.
 - b El niño escucha la voz a su familia cantando la canción de caracol.
- Caracol, col, col
saca tus cuernos al sol
que tu padre y tu madre ya los sacó.

Caracol, col, col
en cada ramita
lleva una flor.
Que viva la baba,
de aquel caracol.



Se trabaja el costal sorpresa en una bolsa se introducen objetos que la niña- niño tocan y tratan de deducir cual es el objeto.

Se enrolla una cuerda para que el alumno perciba la forma de espiral.

El mar sonríe a lo lejos. Dientes de espuma, labios de cielo. (Federico García Lorca)



RECUPERAR EL PASADO PARA COMPRENDER EL PRESENTE Y HACER LA PROYECCION FUTURA.

Los mariscos son animales invertebrados que habitan y se desarrollan en aguas marinas y sus entornos. Incluyen una gran variedad de especies que pueden clasificarse en dos grandes grupos: crustáceos y moluscos. De modo similar a los pescados, la diversidad de estos alimentos que se encuentran en las pescaderías revela la gran riqueza de los fondos marinos.

agua es el elemento más abundante en el marisco y supone de un 75 a un 80 por ciento de su composición. El contenido medio de proteínas es de 18 gramos por cada 100 gramos de alimento comestible, si bien los crustáceos (langostinos, langosta, gambas...) pueden superar los 20 gramos. Dichos nutrientes son de elevado valor biológico y, a diferencia del pescado, en el marisco las proteínas son más fibrosas, tienen más colágeno, motivo por el que son más difíciles de digerir. Además, aportan purinas, sustancias que proceden de la degradación de proteínas del marisco, que cuando nuestro organismo las metaboliza se transforman en ácido úrico. El contenido medio de purinas de algunos mariscos llega, por poner un ejemplo, a 114 miligramos por cada cien gramos en

<p>los cangrejos y a 87 en las ostras. Su valor energético es más bien bajo, dado que contienen poca cantidad de grasa: de 0,5 al 2% en los moluscos y de 2 al 5% en los crustáceos</p> <p>Su contenido de hidratos de carbono no es relevante. En la mayoría de especies no supera el 1% y sólo se encuentra en cantidades superiores en moluscos de concha como ostras y mejillones, que contienen 4,7 y 1,9 gramos por 100 gramos de alimento. Los minerales más destacables son el fósforo, potasio, calcio, sodio, magnesio, hierro, yodo y cloro. Algunos mariscos aportan una cantidad de calcio significativa: 128 miligramos por 100 gramos de almejas, berberechos y conservas similares. En cuanto al hierro, el contenido medio por 100 gramos de los mariscos es inferior al de la carne, excepto en almejas, chirlas y berberechos (24 miligramos), ostras (6,5 miligramos) y mejillones (4,5 miligramos). No obstante, la ración habitual de consumo de estos alimentos suele ser pequeña. Por lo general, se toman como aperitivo o como ingrediente de otros platos y su consumo es esporádico. Relativo a las vitaminas, sobresale en las hidrosolubles del grupo B (B1, B2, B3 y B12) y, en menor proporción, las liposolubles A y D.</p>
<p>III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. OCIO Y TIEMPO LIBRE</p> <p>Escriban con imágenes o por escrito una receta familiar de la preparación de algún crustáceo u molusco preparan en casa.</p> <p>ANEXO N. 2</p>
<p>IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA.</p> <p>Elabora un cartel sobre la importancia del mar y sus frutos para la vida. Investiga el tema de la contaminación del mar.</p>

EVALUACION DE LA RUTA DIDACTICA DE LA SEMANA:			
ACTIVIDADES	MUCHO	POCO	NO HAY CLARIDAD
LAS ACTIVIDADES DE LA RUTA DIDACTICA. PARECIERON INTERESANTES Y QUE PARTEN DE LA REALIDAD.			
LAS ACTIVIDADES IMPLICARION UNA ACTIVIDAD COLECTIVA EN CASA.			
MEDIANTE LA RUTA DIDACTICA PUDIMOS TRABAJAR LAS EMOCIONES EN FAMILIA.			
CON LA CARTILLA SE DESARROLLA UN PENSAMIENTO CRITICO,			

SE PROMOVIO EL DESARROLLO LINGUISTICO INTEGRAL.			
HAY UN DESARROLLO NEURONAL EN EL ALUMNO			
HAY UN DESARROLLO INTEGRAL CON LA CARTILLA DEL ALUMNA (0)			
VEO CON CLARIDAD UNA ACTIVIDAD TRANSFORMADORA PRESENTE EN LA CARTILLA.			

Vamos a leer en familia.

TAMBIÉN SE LE HA IDO...

También se le ha ido
el hambre.
No tenía ganas de nada,
solo de vivir.

Autor : Juan Rulfo

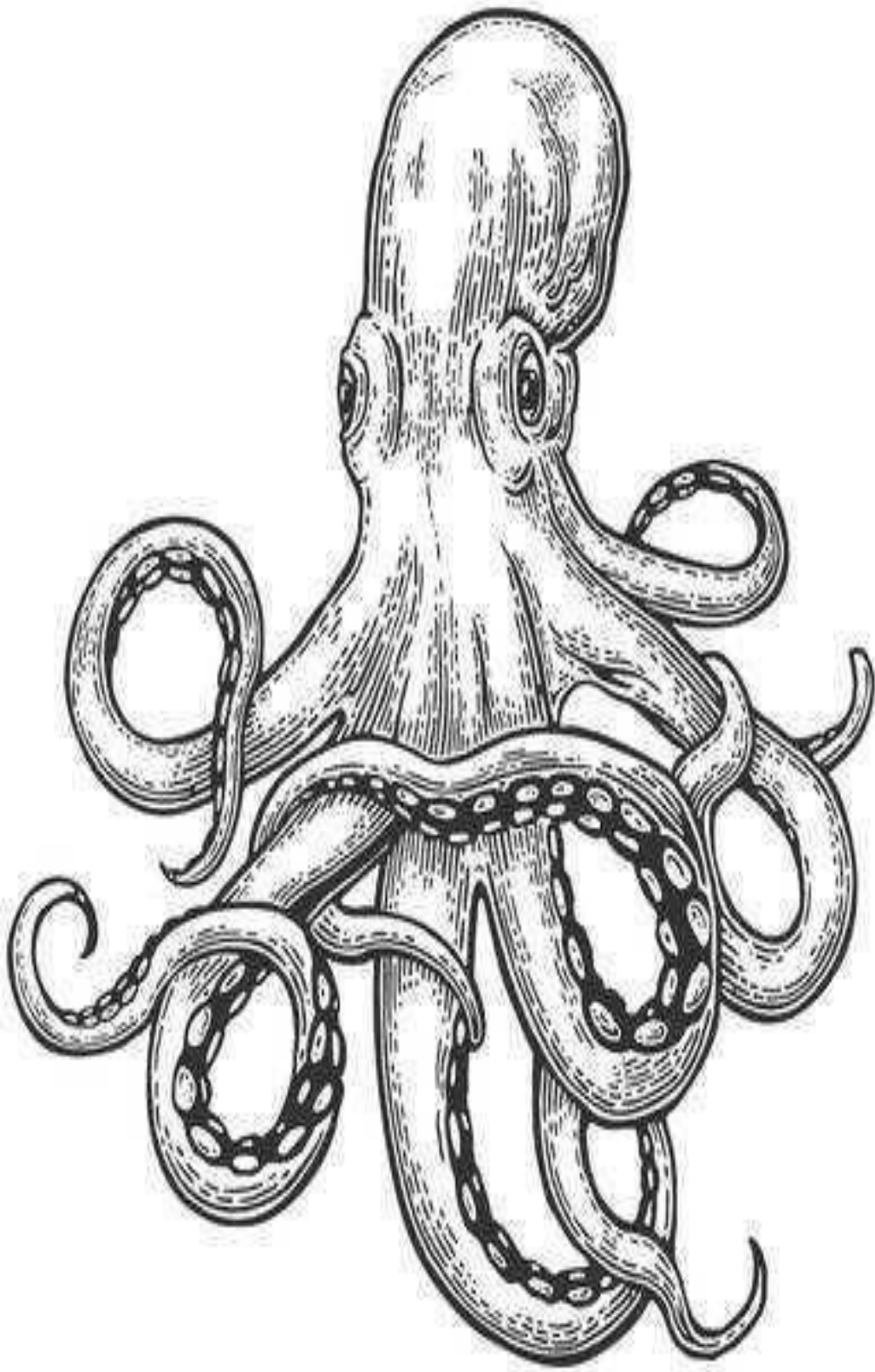
Juan Rulfo

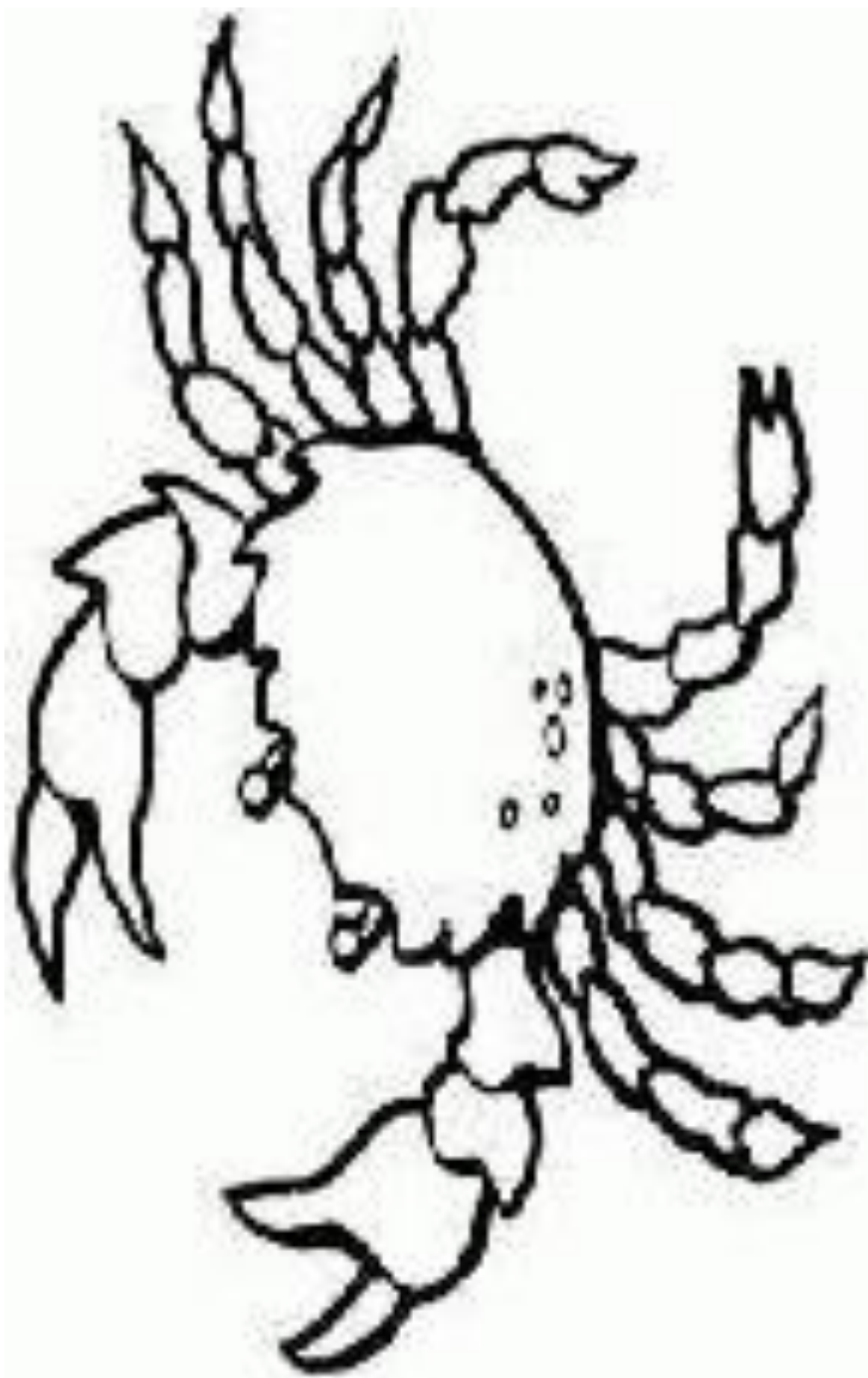
Fragmento de El llano en llamas

"Después de tantas horas de caminar sin encontrar ni una sombra de árbol, ni una semilla de árbol, ni una raíz de nada, se oye el ladrar de los perros. Uno ha creído a veces, en medio HACÍA TANTOS AÑOS de este camino sin orillas, que nada habría después; que no se podría encontrar nada al otro lado, al final de esta llanura rajada de grietas y de arroyos secos. Pero si, hay algo. Hay un pueblo. Se oye que ladran los perros y se siente en el aire el olor del humo, y se saborea ese olor de la gente como si fuera una esperanza. Pero el pueblo está todavía muy allá. Es el viento el que lo acerca. Hemos venido caminando desde el amanecer. Ahorita son algo así como las cuatro de la tarde. Alguien se asoma al cielo, estira los ojos hacia donde está colgado el sol y dice: —Son como las cuatro de la tarde. Ese alguien es Melitón. Junto con él, vamos Faustino, Esteban y yo. Somos cuatro. Yo los cuento: dos adelante, otros dos atrás. Miro más atrás y no veo a nadie. Entonces me digo: "Somos cuatro." Hace rato, como a eso de las once, éramos veintitantos; pero puñito a puñito se han ido desperdigando hasta quedar nada más este nudo que somos nosotros. "

Hacía tantos años que no alzaba la cara
que me olvidé del cielo.

Autor: Juan Rulfo





NOMBRE DE LA RECETA: _____

Dibujo del platillo:

Ingredientes:

ingredientes	Cantidad

UTENSILIOS

PROCEDIMIENTO.

