



PLANEAMIENTO DIDÁCTICO

Planeamiento didáctico 2024 Primero y Segundo Ciclos

Aspectos administrativos



Dirección Regional de Educación:	Centro educativo:	
Nombre de la persona docente:	Asignatura: Educación para el Hogar	
Nivel: Tercer año	Curso lectivo: 2024	Periodicidad: <input checked="" type="checkbox"/> Mensual: _____ <input type="checkbox"/> Trimestral: _____ <input type="checkbox"/> Semestral: _____ <input type="checkbox"/> Otra: _____

Competencia general (marque con una equis la competencia o las competencias que se estarán desarrollando durante este periodo)

<input checked="" type="checkbox"/> Ciudadanía responsable y solidaria Acciones integradoras: Vinculación con el entorno cercano, nacional y global para el fortalecimiento de la identidad cultural. (Guía para el desarrollo de Competencias: Primer y Segundo Ciclos, Educación General Básica. P. 4) https://bit.ly/3xYjDPp Las estrategias de mediación vinculadas con el desarrollo de la competencia: aparecen rotuladas en color celeste.	<input type="checkbox"/> Competencias para la vida	<input type="checkbox"/> Competencias para el empleo digno
--	--	--



Aprendizajes esperados, estrategias de mediación e indicadores

Aprendizajes esperados (Criterio de evaluación)	Estrategias de mediación	Indicadores
<p>Reconocer la calidad de los alimentos a partir de su inocuidad y su frescura para una sana alimentación.</p>	<p><u>Primer momento</u></p> <p> Identificación del centro de interés (necesidad de conocimiento y motivación)</p> <p>❖ Mediante la técnica lluvia de ideas, la persona docente lanza una pregunta que esté dirigida a la comprensión por parte de las personas estudiantes respecto al significado del término: “inocuidad”.</p> <p><u>Segundo momento</u></p> <p>Exploración (búsqueda del conocimiento) </p> <p>❖ Una vez que las personas estudiantes hayan expresado las ideas respecto al concepto “inocuidad”, la persona docente presenta</p>	<ul style="list-style-type: none">• Los indicadores presentan los siguientes componentes básicos: Indicador: –Reconoce el concepto de inocuidad y frescura de los alimentos, mediante la selección de las imágenes o ilustraciones, que representan productos que garantizan una sana alimentación a nivel personal, familiar y comunal.–Identifica el concepto de inocuidad a partir de la selección de imágenes o ilustraciones, que representan productos que



	<p>imágenes diversas de productos alimenticios en diferentes presentaciones y estados. Por ejemplo, frutas, verduras o cualquier otro tipo de alimento que se presente en un estado no adecuado para el consumo y otros que presenten en condiciones de inocuidad.</p> <p>❖ Mediante el uso de un video se presenta lo que corresponde al concepto de “inocuidad”, según la OMS.</p> <p>“Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos” https://bit.ly/3E9Hwqy</p> <p>Se proporciona al estudiantado, un documento que contiene información referente al significado del concepto “inocuidad”. (Para una óptima comprensión del tema, la persona docente acompaña la lectura y explica paso a</p>	<p>garantizan una sana alimentación a nivel personal, familiar y comunal.</p> <p>–Selecciona las imágenes o ilustraciones que representan alimentos en condiciones inocuos y aptos para el consumo humano.</p>
--	---	--



paso lo que el contenido presenta.)



La inocuidad de los alimentos **es la ausencia** -a niveles seguros y aceptables- **de peligro en los alimentos** que puedan dañar la salud de las consumidoras y los consumidores.

Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. **No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.**

Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales (por ejemplo: residuos de pesticidas).

Tercer momento



Espejo (contrastación del conocimiento)

- ❖ Se lanza una interrogante que tenga relación con una experiencia vivida por el consumo de un alimento que haya provocado un daño a la salud y que la persona estudiante conozca y relate.



- ❖ Las personas estudiantes que así lo desean, comentan una situación que haya vivido u observado en el entorno familiar.

Cuarto momento



Acción con sentido (transferencia del conocimiento)

- ❖ Así mismo, reflexionan respecto a las situaciones que, en la vida cotidiana, se presenten con los alimentos en condiciones no aptas para el consumo.
- ❖ Una vez finalizada la reflexión, se instituyen las condiciones que deben ser consideradas en los contextos (la casa-la escuela-la comunidad) donde se desarrolla la persona estudiante con el manejo y consumo de los



	<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Se establece la propuesta de acciones a desarrollar por parte de las personas estudiantes, a fin de ejecutar al momento de adquirir diferentes productos para el consumo alimenticio, en condiciones de inocuidad y fresca para asegurar una sana alimentación; tanto a nivel personal y familiar.	
Reflexiones de la persona docente:		
<ul style="list-style-type: none">• ¿Qué funcionó?	<ul style="list-style-type: none">• ¿Qué no funcionó?	<ul style="list-style-type: none">• ¿Qué puedo mejorar?
Observaciones: <p>En este apartado la persona docente podrá realizar los apuntes que considere necesarios: antes, durante y después, de la aplicación del planeamiento didáctico. Por ejemplo: las observaciones sobre los avances en el proceso de recuperación académica, el desarrollo de los saberes disciplinares, las habilidades, las competencias y el contexto, las valoraciones sobre las particularidades del estudiantado, los aprendizajes esperados que quedaron pendientes o se deban retomar, entre otros.</p>		



Anexo 1: Lecturas

Lectura para la persona docente

La lectura de la información contenida en los enlaces permitirá a la persona docente contar con las ideas para el manejo, la apropiación y el desarrollo del tema a desarrollar.

1–El desafío de educar sobre inocuidad alimentaria en primera infancia: <https://bit.ly/3lxyEVr>

2–Inocuidad de los alimentos: <https://bit.ly/2R3gA2i>





Anexo 2: Imágenes

Imágenes que representan alimentos inocuos



Fuente: Imágenes tomadas de Internet con fines educativos.



Imagen que contiene alimentos deteriorados, **no inocuos**



Fuente: Imágenes tomadas de Internet con fines educativos.