DOCUMENTO MODELO PEDAGÓGICO ACHIPIA

PARA EDUCACIÓN BÁSICA

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA
ACHIPIA

Contenido

1. ANTECEDENTES 1
1.1 Rol de ACHIPIA y la Educación 1
1.2 Modelo Pedagógico para Promover la Inocuidad Alimentaria en la Educación 2
1.3 La Pertinencia Territorial 3
Cuadro 1 - Comportamientos riesgosos por Región 4
Cuadro 2 - Vinculación de la Herramientas Educativas con los Comportamientos Riesgosos 4
2. PRESENTACIÓN HERRAMIENTAS EDUCATIVAS ACHIPIA 5
2.1 El Extraño Micromundo de Tus Manos 5
2.2. LA GRAN CARRERA DE LA INOCUIDAD 7
2.3 CUENTACUENTOS - “CUENTOS PARA ANTES Y DESPUÉS DE LAVARSE LAS MANOS” 10
RESUMEN DE LOS CUENTOS 12
2.4 FRUTITERES 15
3. ORIENTACIONES PARA EL TRABAJO PREVENTIVO SOBRE LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA CON NIÑOS EN LA EDUCACIÓN BÁSICA 18
4. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 1º y 2º BÁSICO 20
4.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA 20
4.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN 21
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2 22
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3 24
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº4 25
4.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 1° Y 2° BÁSICO 27
5. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 3º y 4º BÁSICO 27
5.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA 27
5.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN 28
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2 29
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3 31
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº4 32
5.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 3° Y 4° BÁSICO 34
6. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 5º y 6º BÁSICO 34
6.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA 34
6.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN 35
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2 36
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3 38
6.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 40
5° Y 6° BÁSICO 40
7. BIBLIOGRAFÍA 41

1. ANTECEDENTES

1.1 Rol de ACHIPIA y la Educación

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) es una comisión asesora presidencial creada a partir del Decreto n°83 de Octubre del 2005, bajo la dependencia, en ese entonces, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia. Posteriormente en el año 2011 su administración y dependencia pasó a manos del Ministerio de Agricultura, bajo el Decreto Supremo n° 162 de Agosto de 2011. Sin embargo, en su gobernanza también participan el Ministerio de Salud, de Economía y de Relaciones Exteriores.

La Agencia tiene como función la coordinación de espacios de colaboración al interior del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA); diseñar y velar por la implementación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria; y promover, y ser parte, de la metodología del análisis de riesgo en inocuidad alimentaria, en particular, ejecutar el componente de evaluación de riesgos.

De acuerdo con FAO (2009), el análisis de riesgo es un “planteamiento sistemático y disciplinado para tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos” basado en sus tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos; y la comunicación de riesgos (intercambio de información).

En términos amplios, la evaluación de riesgos es la generación de información de base científica para quienes toman decisiones en inocuidad alimentaria denominados gestores de riesgos. En el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) hay tres actores que toman decisiones en inocuidad alimentaria y que pueden ser considerados gestores de riesgos: el sistema de control de alimentos (MINSAL, SAG y SERNAPESCA) en la regulación y fiscalización; el sector productivo en los diferentes eslabones de la cadena de producción, transformación y distribución de alimentos; y los consumidores.

Los consumidores toman cotidianamente decisiones en inocuidad alimentaria en la compra, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos. Lamentablemente, no siempre lo realizan con la información de base científica para hacerlo adecuadamente. El gran problema es justamente cómo hacer llegar esa información de manera que tenga impacto en esas decisiones en el mediano y largo plazo, provocando cambios de comportamientos.

Una estrategia para ello es la educación. Si se puede hacer llegar esa información a los niños y jóvenes de diferentes niveles educativos a través de una metodología lúdica y entretenida que promueva tempranamente comportamientos responsables en relación con los riesgos en inocuidad alimentaria, entonces, hay una oportunidad de mejorar las decisiones en esos gestores de riesgo ahora y a futuro. Sin embargo, para ello hace falta una herramienta, un modelo pedagógico.

1.2 Modelo Pedagógico para Promover la Inocuidad Alimentaria en la Educación

La Agencia ha venido trabajando dos iniciativas que sirven de base para la elaboración de este modelo pedagógico. La primera es la promoción de la cultura de inocuidad como una política pública entendida como los valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria y que provienen del sentido, significado o interpretación que se confiere a los riesgos en inocuidad alimentaria que determina las posibles acciones (comportamientos) para mitigar esos riesgos. La segunda es el diseño e implementación de estrategias y herramientas comunicacionales para la reducción de riesgos alimentarios, considerando la información generada por la Agencia, la percepción de riesgo de los actores de la cadena alimentaria y las tendencias que permiten generar presencia y aportar, desde el ámbito de la comunicación, en la gestión de riesgos y eventuales crisis de inocuidad.

A partir de las acciones en cultura de inocuidad, se realizó un estudio cualitativo de comportamientos, percepciones y conocimientos frente a la inocuidad de los alimentos en los consumidores chilenos en relación con los riesgos en inocuidad alimentaria. Mientras que, a partir de las acciones en comunicación de riesgos, se crearon 12 herramientas educativas que se probaron en colegios y establecimientos en distintos niveles educativos, donde se ponen en práctica conocimientos y conceptos asociados a la higiene, el cuidado personal, la seguridad alimentaria, la alimentación saludable, entre otros.

A lo anterior, se sumó la mirada pedagógica con el análisis del curriculum escolar chileno en sus distintos niveles de educación parvularia, básica, media y técnico profesional (TP) para identificar los objetivos de aprendizaje en las distintas asignaturas y cursos donde era posible utilizar las herramientas educativas.

De esta manera, se elaboró un modelo pedagógico que fue la síntesis entre la identificación de los comportamientos riesgosos de los consumidores en inocuidad alimentaria, las herramientas educativas para cambiar dichos comportamientos y los objetivos de aprendizaje del curriculum escolar chileno para los diferentes niveles de educación. Esto con la idea que los docentes lo puedan utilizar en la trasmisión del contenido de las asignaturas de los diferentes niveles educativos en las aulas y logre su objetivo como parte de las tareas pedagógicas habituales y no como una carga adicional.

El modelo pedagógico es, entonces, una herramienta que busca contribuir a la promoción e instalación progresiva de comportamientos para la reducción de los riesgos en inocuidad alimentaria en estudiantes de los distintos niveles del sistema escolar chileno, a través de actividades teórico-prácticas vinculadas con las asignaturas y objetivos de aprendizaje del currículum nacional basado en las herramientas educativas de ACHIPIA.

1.3 La Pertinencia Territorial

Las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs) son espacios colaborativos coordinados por la Agencia a nivel de las 16 regiones del país cuyo objetivo es asesorar a la autoridad regional en materias de inocuidad, atendiendo las particularidades propias de cada región y coordinando a los diferentes organismos regionales que tienen relación con el tema. Las Comisiones han elaborado 16 planes de trabajo, con 47 iniciativas y 167 actores regionales convocados.

Como parte de los planes de trabajo de las Comisiones, se priorizaron iniciativas relacionadas con fortalecer las prácticas en inocuidad alimentaria en los consumidores en las regiones de Tarapacá, Antofagasta, Coquimbo, Valparaíso, Maule, Ñuble, Bio Bío, Araucanía, Los Lagos y Aysén. Como estrategia para lograr este objetivo, se identificó el trabajo con la educación. El modelo pedagógico se elaboró como una herramienta para poner a disposición de estas Comisiones para la implementación de estas iniciativas.

Se requirió, entonces, contar con estrategias pedagógicas adaptadas a las características y necesidades de cada región, reconociendo que los riesgos en inocuidad alimentaria no son homogéneos a lo largo del país, ya que factores geográficos, culturales y económicos influyen en cada zona. Esto facilitará la apropiación del modelo pedagógico y sus contenidos por parte de los docentes y una implementación más efectiva y contextualizada, promoviendo cambios reales en los comportamientos de los estudiantes en función de sus propias realidades.

Para la identificación de los riesgos en inocuidad alimentaria en cada región, se trabajó directamente con las Comisiones, en un proceso participativo que permitió levantar los riesgos y comportamientos riesgosos percibidos como prioritarios en los distintos territorios (Ver Cuadro 1). Así, mientras que problemáticas como la compra en comercio informal o la mala manipulación de alimentos fueron comunes en varias regiones, otras como las malas prácticas agrícolas o la contaminación cruzada fueron específicas de ciertos territorios. En un segundo taller, se vinculó cada riesgo identificado con las herramientas educativas que dispone ACHIPIA (Ver Cuadro 2). Esta vinculación permitió que las regiones analizarán el potencial de cada herramienta para abordar sus riesgos priorizados, mejorando la aplicación del modelo pedagógico.

Cuadro 1 - Comportamientos riesgosos por Región

Riesgos	Regiones que lo priorizan
Compra en comercio informal	Tarapacá, Antofagasta, Valparaíso, Bío bio, Maule, Ñuble, Araucanía, Los Lagos
Malas practicas de manipulación de alimentos	Antofagasta, Valparaíso, Araucanía, Los Lagos, Aysén
Venta de pescados y mariscos en comercio informal	Bío bio, Los Lagos, Aysén
Deficiente lavado de manos	Tarapacá, Maule, Araucanía
Malas prácticas agrícolas	Valparaíso, Ñuble, Aysén
Compra de productos sin cadena de frío	Tarapacá
Mal manejo de basura	Antofagasta
Mal manejo de T° en consumo y venta de alimentos	Coquimbo
Cocción incompleta	Coquimbo
Falta de limpieza t desinfección en zonas de preparación alimenticia	Coquimbo
Mal manejo de T° de congelación, refrigeración, almacenamiento y recalentado	Maule
Obtención de información a través de medios no oficiales	Bío bio
Malas prácticas en venta de productos frecos (lavado de manos)	Ñuble
Contaminación cruzada	Aysén
Mal manejo de compost y posterior uso	Aysén

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 2 - Vinculación de la Herramientas Educativas con los Comportamientos Riesgosos

Herramienta/Región	Tarapacá	Antofagasta	Coquimbo	Valparaíso	Maule	Ñuble	Bíobio	Araucanía	Los Lagos	Aysén
El Teatro Invisible		X		X			X	X	X	X
Trivia Alimentaria		X			X		X	X	X	
Cuenta Cuentos		X			X		X	X	X	X
La gran carrera de la inocuidad		X					X	X	X	X
Consejos para personas mayores					X		X		X	
Frutíteres		X			X			X	X	X
Publicaciones Listeriosis y Salmonelosis	X	X					X	X	X	
El extraño micromundo de Karen	X	X			X		X	X	X	
Pinta Achipia	X	X								
No menciona Herramienta			X			X				

Fuente: elaboración propia.

2. PRESENTACIÓN HERRAMIENTAS EDUCATIVAS ACHIPIA

2.1 El Extraño Micromundo de Tus Manos

La extraña caja es una misteriosa herramienta se utiliza para demostrar la visualización de contaminación y organismos que podemos llevar en nuestras manos, utensilios, superficies o insumos, y que generalmente no podemos ver a simple vista. A través de su luz ultravioleta, y la reflexión sobre las cosas están ahí pero no siempre las podemos ver, te enseñará el correcto lavado de manos o utensilios, y la importancia que tiene esta simple acción para reducir el riesgo de enfermedades asociadas a la falta de higiene al momento de manipular y consumir alimentos.

a. ¿Cómo se ve la extraña caja?



b. ¿Cómo funciona?



2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA ACHIPIA

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA ACHIPIA

2.2. LA GRAN CARRERA DE LA INOCUIDAD

La gran carrera de la inocuidad es un tablero tipo juego de mesa, pero en tamaño grande (4m x 4m), donde tres personas (o equipos) pasan a ser fichas del tablero y deben avanzar por las casillas de su color según lo que indique el dado. Cada casilla tiene un símbolo y distintos desafíos asociados, los cuales pueden ser ajustados para distintos niveles y contenidos, permitiendo que este juego sea ideal para un cierre de proyecto donde se aprendieron distintos contenidos, habilidades y actitudes, y para finalizar los estudiantes deben poner a prueba estos nuevos conocimientos a través de este juego.



Instrucciones

- Pueden jugar 3 personas o equipos simultáneamente utilizando una de las rutas: la roja, la verde y la amarilla.
- El profesor será el “árbitro”, quien tendrá las tarjetas con las preguntas y desafíos, y deberá mediar durante los turnos de cada equipo.
- Al tirar los dados el número indicará las casillas que debe avanzar el equipo.
- Según el símbolo o diagrama de cada casilla el jugador deberá realizar o responder los siguientes desafíos o preguntas.

Símbolo o diagrama	Nombre	Instrucciones si caes en esa casilla
	Preguntas	Responder correctamente la pregunta para avanzar un espacio. Si respondes de manera incorrecta te quedas en esa casilla (ver ejemplos de preguntas en el recuadro de más abajo)
	Desafío ACHIPIA	Resolver el desafío propuesto. Responder correctamente la pregunta para avanzar un espacio. Si respondes de manera incorrecta te quedas en esa casilla (ver ejemplos de preguntas en el recuadro de más abajo)
	Lactobacilo	Son bacterias benignas que habitan en el sistema digestivo. Se pueden encontrar en yogures, quesos y otros alimentos fermentados. Los lactobacilos ayudan a descomponer la comida, absorber sus nutrientes y eliminar los microorganismos que pueden producir enfermedades.
	UPS! Eschericha Coli	Es una bacteria que se encuentra en los intestinos de las personas y los animales, en el medioambiente y, a veces, también en los alimentos y el agua sin tratar. Gran parte de las infecciones causadas por E. Coli ocurren en el hogar, principalmente asociadas al consumo de carne cruda o poco cocinada, leche cruda y derivados elaborados con ella, frutas y verduras crudas y semillas germinadas. Podemos prevenirla si nos lavamos muy bien las manos después de ir al baño, cocinamos bien nuestros alimentos y lavamos y desinfectamos bien las frutas y verduras.
	ACHIPIO en tu camino	Este casillero te hace inmune porque practicas conductas que favorecen la inocuidad como el correcto lavado de manos, no comprar en el comercio informal, te preocupas que los alimentos tengan una cocción completa, evitas la contaminación

		cruzada (Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla, cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias).
	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas o macedonia es una mezcla de variadas frutas cortadas en trozos pequeños, muy típica en algunos países. El término macedonia se empezó a usar en Francia en el Siglo XVII, inspirándose en el imperio macedónico de Alejandro Magno por su variedad de personas y orígenes. Las frutas contienen muchos antioxidantes, que reducen muchas enfermedades. Debes comprarlas en el comercio formal (ferias, supermercados, verdulerías o almacenes). Al consumirlas, siempre deben estar muy bien lavadas, al igual que tus manos.
	Campylobacter	Campylobacter es una bacteria provoca una de las cuatro principales causas mundiales de diarrea y está considerada como el motivo bacteriano más frecuente de gastroenteritis en el mundo. Se produce por el consumo de agua no tratada o de frutas y verduras lavadas con agua contaminada, leche cruda (sin pasteurizar ni hervir). También se puede trasmitir cuando se lava el pollo crudo (no debe lavarse nunca) y el agua se salpica hacia otros alimentos. Podemos prevenirla si nos lavamos muy bien las manos antes de comer, cocinamos bien nuestros alimentos como el pollo y evitamos la contaminación cruzada, lavamos muy cuidadosamente los utensilios de cocina, entre cada tipo de alimentos o utilizamos distintos utensilios para distintos tipos de alimento.

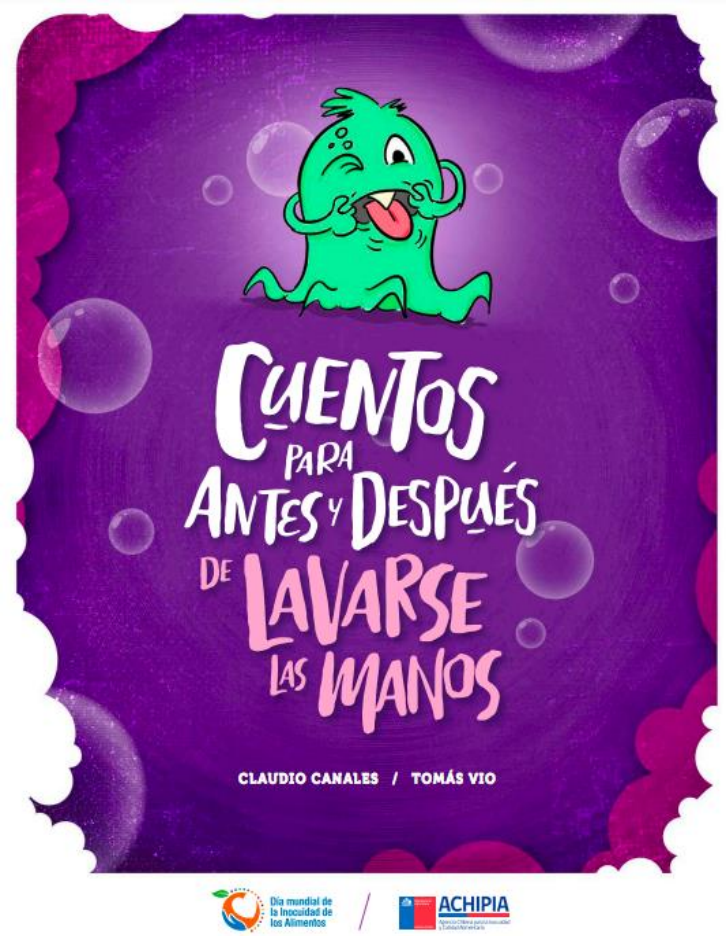
	Listeria	La listeriosis es una enfermedad transmitida por alimentos causada por la listeria monocytogenes, una bacteria que se encuentra en la tierra y el agua. Puede vivir en alimentos crudos como vegetales, pescados crudos y ahumados, así como en alimentos procesados, como los fiambres y embutidos y alimentos hechos con leche no pasteurizada. La listeria es distinta a muchos otros gérmenes porque puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Los síntomas incluyen fiebre y escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos. Podemos prevenirla si nos lavamos muy bien las manos antes de comer, cocinamos bien nuestros alimentos como salchichas u otros tipos de embutidos, lavamos y desinfectamos bien las frutas y verduras y lavamos muy cuidadosamente los utensilios de cocina.

2.3 CUENTACUENTOS - “CUENTOS PARA ANTES Y DESPUÉS DE LAVARSE LAS MANOS”

Los cuentos entregan a los niños, jóvenes y adultos ideas, seguridad, confianza y transmiten valores, ayudan a mejorar la memoria, a estimular la imaginación, conocer nuevas palabras y expresiones y valorar el entorno en el que se desenvuelven. Esto es precisamente lo que “Cuentos para antes y después de lavarse las manos” busca y genera a partir de su lectura.
La inocuidad alimentaria es un concepto técnico que tiene mucho que ver en nuestras vidas, pero que, como palabra, no está tan presente en nuestro día a día. En estos cuentos a través de entretenidos viajes que nos llevan a una feria, dentro del cuerpo humano o a un laboratorio vemos como conceptos como lactobacilos, microorganismos patógenos y alimentos van integrándose bajo el paraguas de la inocuidad de los alimentos y se presentan como un creativo y original material educativo para acercar a niños y adultos al mundo de la ciencia de los alimentos.

Puedes descargar los entretenidos cuentos para que puedas utilizarlo desde el siguiente link www.achipia.cl

Además, cada cuento está pensado para que su lectura pueda estar acompañada de sonidos y música ambiental que enriquece la experiencia lectora a través de Spotify. Puedes encontrar cada canción escaneando la imagen en los cuentos.



RESUMEN DE LOS CUENTOS

a. La gatita Frida

Este cuento narra las aventuras de Frida, una gatita curiosa, junto con sus tres hermanos gatitos: Simón, Gastón y Antón, y su padre, Papá Gato. La historia se desarrolla en una feria a la que asisten. El cuento combina elementos educativos sobre seguridad alimentaria con una trama divertida protagonizada por personajes animados.



Edad sugerida: desde los 6 a 10 años.

"Vivamos esta divertida aventura con Frida y sus amigos gatitos mientras descubren los secretos de la inocuidad alimentaria en este cuento encantador que te enseñará cómo hacer que tus comidas sean seguras y deliciosas. ¡No te lo pierdas!"

b. Cazuela

En este cuento, una misteriosa bruja llega al barrio, rodeada de rumores sobre su maléfica reputación. Sin embargo, cuando una situación inesperada involucra a un vecino, la mamá del narrador decide conocer a la bruja, Georgina. Y recién comienza la historia que incluye consejos de seguridad alimentaria y deliciosas preparaciones.

Estos personajes se entrelazan en la trama explorar temas de prejuicios, amistad y la importancia de la preparación adecuada de alimentos para evitar enfermedades.



Edad sugerida: desde los 8 años en adelante.

"¡Embárcate en un fascinante viaje entre cazuelas y amistad!
Descubre el asombroso mundo de Georgina, la bruja del departamento 37

y aprende que las apariencias pueden ser engañosas"

c. La odisea de Salmonelly, la bacteria



Este cuento sumerge a los lectores en un micromundo invisible habitado por SalmoNelly, una bacteria de la familia Salmonella. A través de las vivencias de SalmoNelly, los lectores descubren el ciclo de vida de esta bacteria y cómo puede afectar a los humanos. La narrativa explora conceptos como las fisiones binarias, la reproducción de bacterias, y el impacto de la salmonelosis en el cuerpo humano. Además destaca la importancia de la higiene alimentaria y cómo los hábitos de consumo pueden influir en la proliferación de patógenos.

Edad sugerida: desde 7° básico en adelante.

"Acompañanos en un fascinante viaje microscópico con SalmoNelly y descubre el intrigante mundo de las bacterias. Este cuento te enseñará sobre la importancia de cocinar adecuadamente los alimentos y cómo pequeñas decisiones pueden tener un gran impacto en la salud"

d. María Teresa y los lactobacilos



Este cuento nos introduce en el fascinante mundo de los lactobacilos, pequeñas bacterias amistosas que residen en nuestro cuerpo, especialmente en alimentos como el yogurt. María Teresa, guiada por el conocimiento de su padre, desarrolla una relación especial con estos seres microscópicos, llegando a considerarlos como amigos, Lacti y Loctu, que la cuidan y la mantienen saludable. El relato explora la importancia de los lactobacilos en la salud, destacando cómo ayudan a prevenir enfermedades como la diarrea y refuerzan las defensas del cuerpo.

Edad sugerida: a partir de 3º básico

"Sumate a esta deliciosa aventura junto a María Teresa y sus amigos microscópicos, los lactobacilos. Descubre cómo estos pequeños seres amistosos pueden marcar la diferencia en la salud y el bienestar. ¿Qué pasa cuando se van de vacaciones? ¡Sumérgete en este cuento lleno de magia lactobacilar y aprendizaje sobre la importancia de cuidar nuestro cuerpo!"

e. Lupita, la microscopio



Este cuento nos presenta a Lupita, un microscopio de un laboratorio famoso, cuya función es ampliar el tamaño de objetos y organismos demasiado pequeños para ser vistos a simple vista. Lupita es muy observadora y se destaca por su lema "ver para creer". Aunque su trabajo a menudo pasa desapercibido en comparación con los reconocimientos de los científicos, Lupita sigue comprometida con su labor. La trama se centra en un descubrimiento realizado por Lupita sobre la resistencia a los antimicrobianos por parte de una bacteria. Este fenómeno es explicado de manera clara y accesible para los lectores, a través de la interacción de Lupita con los tubos de ensayo y otros instrumentos del laboratorio. La historia destaca la importancia de un uso responsable de los antimicrobianos para prevenir la resistencia y aborda el tema de manera educativa y entretenida.

Edad sugerida: a partir de 3º básico

"Acompaña a Lupita, el microscopio curioso, en una aventura fascinante por el mundo de la resistencia a los antimicrobianos. Descubre cómo esta pequeña heroína científica lucha contra las bacterias burlonas y se convierte en una destacada divulgadora para concientizar sobre el uso adecuado de los antimicrobianos. ¿Te unirás a Lupita en su misión por un mundo más saludable?"

2.4 FRUTITERES

Los frutíteres son personajes creados por ACHIPIA que pueden interpretar distintas obras o escenas según los niveles y propósitos formativos del docente.
Cada uno posee un perfil con características específicas que permiten imaginar diferentes escenarios posibles de interacción tanto con las y los niños como con los otros personajes, generando la posibilidad de crear diálogos e interacciones.

Imagen	Nombre	Propiedades	Perfil
	Costina Turner	Hola, soy Costina, y me vengo a presentar, Reina orgullosa de la mesa chilena sin dudar. En mil preparaciones me vas a encontrar, pero a la ensalada soy quien la hace brillar. Si me quieres comer, primero me debes lavar, así mis nutrientes te pueden ayudar. Vitaminas, fibra y frescura sin igual, ¡con Costina tu salud va a mejorar!	Costina Turner es la matriarca de nuestros personajes, tiene carácter fuerte y determinado, siempre dispuesta a ayudar y dar el consejo adecuado para proteger la salud de las personas.
	Leonardo Di Apio	Leonardo es mi nombre y vengo a sorprender, con todas mis propiedades que te quiero ofrecer. Tan completo soy, que hasta mis hojas puedes comer, y en sopas o ensaladas, no dejo de aparecer. Científico y genio, por pura naturaleza, aportando sabor, salud y mucha fortaleza. Verde, fresco y noble, llego hasta tu mesa, soy aliado del cuerpo… y también de la cabeza.	Leonardo es el científico, el técnico, el genio del grupo, siempre tiene la respuesta científica a los temas que se abordan.

	Elvistoco	No pensaba presentarme, pero soy El Vistoco, Mis amigos insistieron, para enseñarles un poco. Con proteínas y hierro vengo cargado, Y un sabor auténtico, bien valorado. Pero recuerda: bien cocido debo estar, Para que enfermedades no pueda propagar.	Elvistoco, es el gruñón del grupo, es pesimista, por su mal carácter genera conflictos en el grupo, es incrédulo y burlón, todo es una fachada, porque en su interior es una persona muy buena.
	Eugenia Quesada	Soy el ingrediente perfecto en toda preparación casera, me llamo Eugenia Quesada, y mi fama es verdadera. Aporto calcio, grasas buenas y energía balanceada, ¡y le doy sabor y textura a cada receta preparada!	Eugenia es coqueta, es una niña inquieta y tierna, dulce en el trato y siempre optimista, es querida y respetada por todos por su gran corazón.
	Cebollín Morrison	Cuando de un cebollín revoltoso se trata, ¡no dudes, a mí me llamas al instante y sin lata! Para una dieta rica en potasio y en vitalidad, conmigo te alimentas y ganas salud de verdad. Soy pequeño, inquieto y algo desordenado, pero en tu plato soy siempre bien valorado. Ayudo a tu cuerpo, no soy nada trivial, ¡soy clave para controlar la presión arterial!	Cebollín es el niño rockero, siempre en las nubes, por estar siempre desenchufado de la realidad es el que genera la polémica y son sus amigos los que le tienen que aclarar sus confusiones.
	Tom Cruz	Tom Cruz es mi nombre, así me conocen, soy tan increíble que dobles no se reconocen. Soy fuente de vitaminas, poder natural, bajo en calorías, soy tu aliado ideal. Hidratante por excelencia, pura	Tom Cruz es el joven taquillero del grupo, el bakan, cree que se las sabe todas, pero siempre termina dando jugo.

		eficiencia, no hay misión imposible, solo resistencia. Cuando tu cuerpo entra en emergencia, yo actúo rápido, con ciencia y coherencia.	
	Almejandra Belmar	Me conocen como Alejandra Belmar Desde el mismo Mar tu mesa vengo a alegrar Ricas en omega 3 y zinc son mi prepaciones Tan completa que estoy llena de minerales esenciales ¡Pero cuidado con como me preparas! Si estoy cruda una intoxicación te ganas	Almejandra Brelmar es observadora y deslenguada, no tiene filtro, está atenta a todos los peligros, siempre tiene un plan para resolver los problemas, sabe mucho y es cariñosa con todos sus amigos.
	Marisol	Soy la más grande del grupo, me llamo Marisol, aunque estoy lejos, tengo el poder de un león. Aporto vitamina D y mejoro tu circulación, alivio el estrés con mi cálido corazón. Pero cuidado con mi luz en exceso y sin control, porque podrías quemarte y sufrir una insolación.	Marisol, es un personaje de luz, siempre preocupada por sus amigos y siempre dispuesta a dar un consejo y cariño si es necesario.
	Don Solomón	Si sabiduría y salud necesitas con premura, Don Salomón tiene la receta más segura. No trae pastillas ni fórmulas raras, sólo buen salmón, ¡con bondades bien claras! Con omega-3 y grasas que te abrazan, protege tu corazón, y tus neuronas arrasan. Con proteínas puras y vitaminas al día, combate el cansancio y hasta la apatía.	Don Salmón, personaje señorial, con mucha experiencia, un sabelotodo que siempre dará la última palabra de cuanto argumento se refiera.

		Así que si buscas salud con sabor, no lo dudes más, ¡pídele al salmón, por favor! Porque en cada bocado que llega al montón, va una ayudita directa de Don Salomón	
	Pilo Bacter		Pilo Bacter, un personaje oscuro y tenebroso, es de pocas palabras, dice las cosas sin pensar en las consecuencias y es tóxico

3. ORIENTACIONES PARA EL TRABAJO PREVENTIVO SOBRE LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA CON NIÑOS EN LA EDUCACIÓN BÁSICA

Contexto general

Vivimos en un mundo cada vez con más acceso a la información y lleno de desafíos respecto de la manera en que crecen las niñas y niños. Hoy es una necesidad prepararlos para cohabitar con riesgos de todo tipo, lo que incluye también los alimentarios. La educación inicial nos permite como nunca antes, poder incluir este tipo de temas que se estructuran en habilidades que apuntan a desarrollar ciudadanos críticos, conscientes y responsables de sus decisiones cotidianas.

Por otro lado, es importante mencionar que los alimentos poseen una serie de microorganismos, seres vivos microscópicos que, en algunos casos, son inocuos, y en otros, son capaces de provocar serias enfermedades en quienes los consumen. Es precisamente por esta razón que urge generar hábitos de higiene alimentaria para su manipulación y consumo, especialmente desde la primera infancia, donde lo que aprenden niñas y niños influirá en sus maneras de vivir futuras. (De la Vega, F, 2020)

Además es importante comprender que, como se mencionó anteriormente, en un mundo complejo e interconectado, las cadenas de producción son más difíciles de rastrear y de fiscalizar, por lo que las conductas de autocuidado en estos temas se hacen fundamentales para lograr estar seguros cuando consumimos nuestros alimentos. (FAO, 2019)

¿Para qué instalar medidas de higiene, comportamientos de autocuidado y conductas de inocuidad y seguridad alimentaria?

La instalación de este tipo de medidas y conductas, tiene beneficios inmediatos en la salud de los niños y sus entornos familiares, les permite ser más autónomos y responsables de su actuar cotidiano, pero también sienta las bases para una vida saludable y consciente en su futuro. Fomentar

prácticas seguras desde la infancia, contribuye a su bienestar físico y comprender qué los puede enfermar y qué conductas pueden tener para cuidar su propia salud. En este contexto, la inocuidad alimentaria y una higiene adecuada, resultan fundamentales para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos o por falta de higiene. Crear conciencia de estos hábitos saludables desde la temprana edad establece las bases para su futuro comportamiento alimentario a lo largo de su vida.
Finalmente, les permite aprender a compartir, colaborar y respetar las normas de higiene en distintos entornos ya sea en los horarios de comida en sus establecimientos como en sus hogares y también en lugares cotidianos donde suelen consumir alimentos.

¿Qué significa instalar este tipo de medidas?
La educación inicial permite instalar como en ninguna otra etapa de la vida conductas de autocuidado relacionadas con lo que comemos, cómo lo comemos y en qué contextos. Por lo que promover la conciencia sobre la seguridad alimentaria desde temprana edad tiene un impacto positivo en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y la promoción de la salud en general.
De ahí que conocer sobre la inocuidad alimentaria, las medidas de higiene y los comportamientos seguridad alimentaria son cruciales para enmarcar pedagógicamente el siguiente material y darle la relevancia que requiere el adquirir estos hábitos a través de experiencias de aprendizaje significativas para niñas y niños.
Tal como Pilar Oviedo, señala la importancia de incorporar en los planes educativos actividades que permitan descubrir, entender y discernir la importancia que los microorganismos ejercen sobre nuestra vida. La educación en las niñas y niños modela, inspira y anima a tener estilos de vida más saludables e influir sobre otros miembros del hogar. (De la Vega, F, 2020)

¿Cómo conectamos el presente modelo con el currículum nacional?
Las experiencias propuestas por las herramientas de ACHIPIA a través de este modelo apuntan a apoyar a las niñas y los niños en el desafío de la reactivación educativa desarrollado por el MINEDUC a través de acciones específicas.
Este documento está sustentado en las dimensiones que se proponen en el texto *Prácticas esenciales para el aula: leer, escribir y comunicarse para aprender,* que son parte de la Estrategia para la Reactivación de la Lectura de junio de 2023, específicamente en dos de ellas:

Proporciona experiencias significativas de lectura repetitiva para desarrollar la fluidez lectora

- Modela la lectura fluida en voz alta.
- Invita a imitar y a seguir el modelo lector durante la lectura en voz alta.
- Entrega ayudas visuales o no verbales (gestos, sonidos o imágenes) que orientan el cómo leer.
- Practica las palabras frecuentes o difíciles que estarán presentes en el texto.

Proporciona experiencias sistemáticas para desarrollar la fluidez de la escritura.

- Promueve la práctica sostenida de la escritura por períodos cada vez más extensos mediante la realización de actividades significativas de copia o dictado, rutinas y juegos de escritura.
- Usa estrategias que permitan verbalizar las ideas antes de escribir.

Básicamente esto significa que gracias a la experimentación por medio del juego es posible que niñas y niños ejerciten el desarrollo progresivo de la escritura, la expresión y la producción gráfica, apoyando con ello al lenguaje, no solo como asignatura, sino como experiencia vital.

Glosario básico

A continuación les compartimos un glosario sobre conceptos básicos:

Inocuidad alimentaria: Enseñar a los niños sobre la importancia de consumir alimentos seguros y libres de contaminantes que puedan afectar la salud. Esto puede incluir el lavado adecuado de frutas y verduras, evitar el consumo de alimentos crudos o mal cocidos, y entender las fechas de caducidad.

Medidas de higiene: Fomentar prácticas higiénicas, como lavado de manos antes de comer o manipular alimentos, mantener limpios los utensilios de cocina y asegurarse de que las superficies de preparación de alimentos estén limpias.

Comportamientos de autocuidado: Enseñar a los niños a cuidar de sí mismos, incluyendo la importancia de una alimentación equilibrada, la moderación en el consumo de ciertos alimentos y la comprensión de sus propias necesidades nutricionales.

Seguridad alimentaria: Familiarizar a los niños con conceptos de seguridad alimentaria, como la identificación de alimentos en buen estado, la prevención de la contaminación cruzada y el manejo seguro de utensilios y aparatos de cocina.

4. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 1º y 2º BÁSICO

Taller Experimentando, comprendiendo y analizando el mundo de la alimentación sana y segura

4.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA

¿Cómo se usa el material?

Antes de empezar

En estas cuatro sesiones integradas, niñas y niños experimentarán tres asignaturas y cuatro objetivos con sus respectivos contenidos. Las actividades pedagógicas se encuentran relacionadas con las herramientas elaboradas por ACHIPIA.

Es importante que puedan articularse de acuerdo a los intereses de las y los estudiantes, por lo que te invitamos a chequear previamente los temas a los que ellos le prestan atención y muestran curiosidad como por ejemplo: juegos, películas o series, conversaciones cotidianas, animales, algún lugar del establecimiento, canción, etc.

En estas cuatro sesiones

Se espera que los estudiantes puedan:

1. identificar situaciones en que nos pueden ayudar a prevenir riesgos (olor de alimentos en mal estado, sabor de algo descompuesto, temperatura al tacto de alimentos o preparaciones, etc)

2. Realizar rutinas de higiene al manipular alimentos, lavando adecuadamente manos y utensilios antes de la preparación.

Consideraciones

Les invitamos a observar las características del entorno territorial, geográfico y social en el que se encuentran inmersas sus comunidades educativas y poder incluirlas en eventuales ajustes que requieran ser realizados a esta propuesta.

Este material está pensado para poner en el centro las experiencias de las y los niños como protagonistas de su propio aprendizaje para que, de manera activa, puedan indagar y proponer soluciones a los diferentes desafíos y actividades planteadas por sus educadores.

Finalmente, mencionar que se debe procurar la creación de un contexto seguro de exploración, donde niñas y niños puedan tocar material concreto, moverse, sentir y comentar como si toda la secuencia pedagógica fuera una verdadera aventura que les desafía y motiva.

Un consejo

Es relevante tomar en cuenta que para optimizar esta propuesta metodológica y lograr un aprendizaje significativo y profundo de las y los estudiantes es fundamental realizar una revisión de este material y de los que puedan ayudar en dicho propósito.

También es necesario planificación previa y diseñar las características centrales del escenario educativo.

4.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN

Presentación

El siguiente cuadro resumen ordena el taller en 4 sesiones desde las asignaturas, el conocimiento disciplinar principal y la herramienta de ACHIPIA correspondiente. Esta es una propuesta de planificación sugerida que puede ser reordenada a partir de la realidad de los estudiantes, tiempos y contexto escolar.

Sesión	**1 - 2**	**3**	**4**
Asignatura	Ciencias	Ed Física	Orientación
Principal conocimiento disciplinar	Los sentidos y conocimiento del cuerpo	Los hábitos de higiene y vida saludable	Conductas protectoras y de autocuidado
Herramienta pedagógica	Cuentacuento y Extraño micromundo de Karen	La gran carrera de la inocuidad	Frutíteres

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2

Materiales:
Sesión Nº1: Cuentacuentos de ACHIPIA
Sesión Nº2: Caja de Karen, crema, agua, jabón, hoja con imagen de un niño o niña lavándose las manos.
Tiempo: Cada sesión con duración de 60 minutos cada una.

Objetivos
Sesión Nº1: Describir situaciones de riesgo que enferman nuestro cuerpo y describir cómo los sentidos nos alertan y protegen.

Sesión Nº2: Comprender la importancia de las conductas protectoras y de autocuidado para evitar enfermedades.

Resultados esperados
Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:
Sesión Nº1

- Identificar y nombrar al menos dos situaciones que pueden representar un riesgo para la salud.
- Tomar decisiones acertadas y seguras en actividades prácticas de simulación de seguridad que se centran en la prevención de la contaminación de alimentos y prácticas higiénicas.

Sesión Nº2

- Demostrar al menos tres comportamientos seguros en actividades diarias relacionadas con la manipulación de alimentos y la higiene personal.
- Tomar decisiones acertadas y seguras en actividades prácticas de simulación de seguridad que se centran en la prevención de la contaminación de alimentos y prácticas higiénicas.

Diseño
En ambas sesiones

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas motivantes que generen curiosidad.
2. Desarrollo: exploración por medio de la herramienta correspondiente.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº1
1. Inicio (10 min)
Ambientar el espacio de la sala para que sea lo más confortable y acogedor que sea posible, utilizando por ejemplo cojines en el suelo, donde los niños y niñas puedan sentarse en semicírculo, con el equipo pedagógico sentado al frente, a la altura de los niños y niñas. Coloque los cuentos de ACHIPIA al alcance de las niñas y niños, permitiendo e incentivando a que las tomen, las vean y comenten qué son. Al mismo tiempo, proyecte en un data la carátula del cuento “María Teresa y los lactobacilos” con la imágen de la niña que está con una lupa en la mano: ¿qué está haciendo la niña? ¿te gustaría hacer lo que ella está haciendo?

El o la docente guía la conversación y propicia que se genere un ambiente de expectativa y curiosidad para anticipar el contenido del cuento.

2. Desarrollo (30 min)
Para el desarrollo de esta sesión se utilizará el cuento: “María Teresa y los lactobacilos”. Al leerlo, tenga presente que todas todos puedan comprender las palabras que van escuchando. Para ello puede apoyarse en las imágenes del cuento, poniéndo énfasis en el texto. Luego de terminar la lectura pida a las niñas y niños que comenten de qué trató el cuento y qué sucedía con los personajes. Permita que varios estudiantes puedan participar para posteriormente puedan responder las siguientes preguntas:

- ¿Qué le sucedió a María Teresa? ¿Cómo pudo mejorar?
¿Por qué son importantes los lactobacilos en la historia?

Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para enmarcar la conducta de riesgo al recordar la experiencia vivida por la protagonista del cuento y preguntarse cómo se alimentan ellos en su día a día.

En la parte final haga la siguiente pregunta: ¿qué se puede hacer para proteger mis lactobacilos y evitar enfermarse? anote las respuestas en la pizarra. Recuerde enfatizar la importancia del lavado de manos y de comer alimentos bien cocidos y limpios.

3. Cierre (20 min)
Para cerrar la sesión pídale a las niñas y niños nombren al menos dos situaciones que pueden representar un riesgo para la salud y cómo pueden mejorar esa situación.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº2
1. Inicio (10 min)
En medio de la sala se instala la caja de Karen sin explicar qué hay dentro. La o el docente propicia una conversación sobre el cuento de María Teresa y los lactobacilos. Recuerda ¿qué cosas debemos y no debemos para evitar enfermarnos?
El docente indaga cuál es el nivel de respuestas de los estudiantes para ir encaminando la reflexión e identificar elementos de riesgo y de autocuidado a partir de lo que señalan los niños (esta información será utilizada en el desarrollo de la actividad)

Posteriormente el docente pregunta si saben: ¿qué hay en nuestras manos cuando están sucias? ¿crees que tienes las manos limpias o sucias? ¿por qué?

2. Desarrollo (30 min)
Para favorecer una mejor comprensión se sugiere utilizar la estrategia *Veo, pienso y me pregunto*, que consiste en

- qué veo al interior de la caja de Karen
- qué pienso cuando miro al interior de la caja
- qué preguntas surgen al mirar al interior de la caja de Karen

La idea es poder incentivar a los niños y niñas a mirar, pensar en qué están viendo y poder identificar preguntas asociadas a lo que están observando.
Recuerde enmarcar la existencia de los microorganismos y que pueden vivir en nuestras manos y que eso nos puede enfermar y que la caja de Karen nos permitirá *“ver las cosas invisibles”.*

Instrucciones para interactuar con la caja de Karen

1. Aplique una pequeña cantidad de gel en las manos de cada estudiante. Procure repartir muy bien en palmas y dedos.
2. Posteriormente cada niño debe colocar sus manos dentro de la caja y mirar.
3. Refuerce a los niños la observación, que noten los áreas de sus manos que poseen más colores fluorescentes y explique en el mismo momento que eso significa la cantidad de microbios que están en sus manos producto de la suciedad en ellas.
4. Una vez que terminen de observar, deben ir al baño a lavarse las manos.
5. Los niños pasan nuevamente a la caja de Karen y vuelven a mirar las manos, esta vez estarán limpias y podrán observar claramente que ya no se advierten los colores previos. Haga énfasis en las conductas responsables de autocuidado respecto al lavado de manos antes de manipular alimentos y los beneficios que representan para la salud de los pequeños.

3. Cierre (20 min)

Recupere la reflexión desde el inicio de la sesión, para ello puede solicitar a cada estudiante que nombre 3 acciones que permitan mantener las manos limpias.

Luego elaboren como curso el paso a paso para tener las manos limpias y/o realizar un lavado de manos correcto; y finalmente reflexionen sobre cómo podemos incentivar la limpieza de manos.

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3

Materiales: Tapete de “La gran carrera de la inocuidad” y sus respectivas tarjetas.
Tiempo: 45 minutos

Objetivo de la sesión

Poner en práctica distintos tipos de actividad física por medio del juego y en equipo, demostrando manejo de hábitos de higiene y de vida saludable.

Resultados esperados

Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Realiza actividad física siguiendo instrucciones.
- Demuestra respeto por sus compañeros por medio de una organización interna para la participación de todas y todos los estudiantes.
- Es capaz de relacionar correctamente conductas responsables y de riesgo en torno al consumo de alimentos y la higiene personal.

Diseño

1. Inicio: presentación de la sesión, organización por equipos y explicación de las instrucciones del juego la Gran carrera de la inocuidad.
2. Desarrollo: experimentar el juego de la Gran carrera de la inocuidad.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

Consideraciones previas

Antes de la sesión revise el nivel de comprensión respecto de las actitudes de cuidado y riesgo sobre el lavado de manos y los alimentos. Converse sobre los microorganismos que inciden en las enfermedades y los que nos pueden proteger: lactobacilos y bacterias.

Detecte el nivel de conocimiento que poseen las y los estudiantes sobre estos temas, así podrá contextualizar de mejor manera la comprensión del juego que se utilizará para la actividad.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº3

1. Inicio (10 min)

Antes de comenzar, explíquele a los estudiantes las instrucciones de la Gran carrera de la inocuidad, organice al curso en 3 equipos para que puedan participar. Procure animar a las niñas y niños a que sean respetuosos y jueguen en buena lid.

Además recuérdeles que las preguntas serán a partir de los conceptos ya vistos en las clases anteriores, por lo que no debiera haber dificultad en poderlas responder.

Disponga el tapete del juego en un lugar amplio (puede ser un lugar del patio, gimnasio o salón) que permita la movilidad de los niños sin correr riesgos de caídas o accidentes.

2. Desarrollo (30 min)

Experimenten el juego según las instrucciones definidas desde la herramienta de ACHIPIA. Si así lo estima, haga las variaciones que estime convenientes, como por ejemplo incluir otras preguntas, aumentar la cantidad de participantes, número de vueltas por equipo al tablero, etc.

Luego de terminar, genere un momento de evaluación con sus estudiantes en los mismos equipos:

- ¿cómo me sentí? ¿cómo fue el trabajo en equipo?
- ¿qué preguntas respondí con más facilidad?
- ¿cuáles fueron más difíciles?

Permita que varios estudiantes comenten y participen libremente sobre la experiencia. Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para enmarcar las conductas de riesgo y las responsables al momento de preparar y consumir alimentos.

3. Cierre (20 min)

Para cerrar la sesión escriba las ideas expresadas por sus estudiantes en la reflexión anterior y escríbalas en la pizarra, recalcando la relevancia del juego como una instancia de aprendizaje tanto respecto del trabajo en equipos como sobre los temas específicos del autocuidado.

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº4

Materiales: Frutíteres impresos y recortados, palitos de helado, pegamento, imágenes de celebraciones familiares.

Tiempo: 60 minutos

Objetivos de la sesión

Identificar conductas protectoras y de autocuidado en relación a los hábitos de alimentación

Resultados esperados

Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Identificar beneficios de alimentos que permiten una salud adecuada.
- Conocer maneras de preparar alimentos de manera segura y acorde a su edad.
- Crear y expresar ideas por medio de un relato.

Diseño

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas sobre alimentos favoritos

2. Desarrollo: crear y presentar un personaje de los frutíteres.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

Consideraciones previas
Antes de la sesión pídale a las niñas y niños que comenten qué alimentos les gustan más consumir. Identifique si prefieren más los alimentos procesados v/s las verduras o frutas y poder anticipar las posibles preferencias que pueda tener para la actividad.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº4
1. Inicio (15 min)
Antes de comenzar recuerde las actividades previas que han realizado: el cuento, la caja de Karen y la Gran carrera de la Inocuidad. La idea es que puedan reflexionar sobre las acciones cotidianas que ayudan a tener una alimentación segura y saludable: pregunte a los estudiantes si han logrado instalar alguna de ellas en sus casas o si lo han compartido con sus familias.
Ordene la sala para que cada estudiante pueda trabajar Tenga presente que se deben entregar los materiales para que cada uno trabaje con ellos.
Proyecte las imágenes de las celebraciones familiares y guíe la conversación preguntando por lo que ven, qué se hace en esa celebración y luego haga énfasis en los alimentos que usualmente se consumen en ellas. Procure generar una conversación que se concentre en los alimentos y busque indagar en cómo se preparan.
Vuelva a preguntar sobre los microorganismos y la historia de la Cazuela, para enmarcar la relevancia de la correcta preparación de los alimentos y el riesgo de contraer una enfermedad en caso que no se tomen las precauciones pertinentes.

2. Desarrollo (30 min)
Preséntele a los personajes de los frutíteres proyectando sus imágenes en el data, lea sus nombres y las características de cada uno. La idea es que los niños y niñas se interioricen y los conozcan y puedan conectarse emocionalmente con ellos. Pídales que escojan uno y que piensen en una razón que explique por qué lo eligieron.
Entregue los materiales. Cada estudiante debe pegar su frutítere al palito de helado. Luego cada estudiante debe crear una historia sobre su personaje, presentándolo a sus compañeros.
En la parte final explique la diferencia entre alimentos que se cuecen y los que se comen crudos, hacer hincapié en que los niños y niñas noten la diferencia en las fiestas familiares y compartan sus propias experiencias. ¿para qué cocemos los alimentos? Recuerde enfatizar la importancia del lavado de manos y de comer alimentos bien cocidos y limpios.

3. Cierre (15 min)
Para cerrar la sesión, pregunte a las niñas y niños qué frutítere escogieron y si ese alimento se cocina o se come crudo. Pida que cada uno lo explique con sus palabras y que finalmente respondan: ¿cuál es la importancia de comer alimentos bien preparados?

4.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 1° Y 2° BÁSICO

Indicadores de evaluación	Logrado	Con avances	Sin avances
Menciona al menos tres comportamientos seguros en actividades diarias relacionadas con la manipulación de alimentos y la higiene personal.			
Relaciona conductas responsables y de riesgo en torno al consumo de alimentos y la higiene personal.			
Identificar beneficios de alimentos que permiten una salud adecuada.			
Explica maneras de preparar alimentos de manera segura y acorde a su edad.			

5. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 3º y 4º BÁSICO

Taller Experimentando, comprendiendo y analizando el mundo de la alimentación sana y segura

5.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA

¿Cómo se usa el material?

Antes de empezar

En estas cuatro sesiones integradas, niñas y niños experimentarán tres asignaturas y cuatro objetivos con sus respectivos contenidos. Las actividades pedagógicas se encuentran relacionadas con las herramientas elaboradas por ACHIPIA.

Es importante que puedan articularse de acuerdo a los intereses de las y los estudiantes, por lo que te invitamos a chequear previamente los temas a los que ellos le prestan atención y muestran curiosidad como por ejemplo: juegos, películas o series, conversaciones cotidianas, animales, algún lugar del establecimiento, canción, etc.

En estas cuatro sesiones

Se espera que los estudiantes puedan:

3. identificar situaciones en que nos pueden ayudar a prevenir riesgos (olor de alimentos en mal estado, sabor de algo descompuesto, temperatura al tacto de alimentos o preparaciones, etc)
4. Realizar rutinas de higiene al manipular alimentos, lavando adecuadamente manos y utensilios antes de la preparación.

Consideraciones

Les invitamos a observar las características del entorno territorial, geográfico y social en el que se encuentran inmersas sus comunidades educativas y poder incluirlas en eventuales ajustes que requieran ser realizados a esta propuesta.

Este material está pensado para poner en el centro las experiencias de las y los niños como protagonistas de su propio aprendizaje para que, de manera activa, puedan indagar y proponer soluciones a los diferentes desafíos y actividades planteadas por sus educadores.

Finalmente, mencionar que se debe procurar la creación de un contexto seguro de exploración, donde niñas y niños puedan tocar material concreto, moverse, sentir y comentar como si toda la secuencia pedagógica fuera una verdadera aventura que les desafía y motiva.

Un consejo

Es relevante tomar en cuenta que para optimizar esta propuesta metodológica y lograr un aprendizaje significativo y profundo de las y los estudiantes es fundamental realizar una revisión de este material y de los que puedan ayudar en dicho propósito.

También es necesario planificación previa y diseñar las características centrales del escenario educativo.

5.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN

Presentación

El siguiente cuadro resumen ordena el taller en 4 sesiones desde las asignaturas, el conocimiento disciplinar principal y la herramienta de ACHIPIA correspondiente. Esta es una propuesta de planificación sugerida que puede ser reordenada a partir de la realidad de los estudiantes, tiempos y contexto escolar.

Sesión	**1 - 2**	**3**	**4**
Asignatura	Historia	Orientación	Educación Física
Principal conocimiento disciplinar	Responsabilidades consigo mismo y su comunidad	Conductas protectoras y de autocuidado	Los hábitos de higiene y vida saludable
Herramienta pedagógica	Cuentacuentos	El extraño micromundo de Karen	La gran carrera de la inocuidad

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2

Materiales:
Sesión Nº1: Cuentacuentos de ACHIPIA, cartulina, lápices de colores.
Sesión Nº2: Caja de Karen, crema, agua, jabón, cartulina, lápices de colores.
Tiempo: Cada sesión con duración de 60 minutos cada una.

Objetivos
Sesión Nº1: Asumir sus deberes y responsabilidades como estudiante y en situaciones de la vida cotidiana, como colaborar en el orden y en la limpieza de los espacios que comparte con su familia, escuela y comunidad, cuidar sus pertenencias y las de los demás, preocuparse de su salud e higiene y ayudar en su casa.

Sesión Nº2: Explicar sus ideas de manera clara y fluida con argumentos basados en la experiencia o recopilación de información veraz.

Resultados esperados
Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:
Sesión Nº1

- Reconoce la importancia de su higiene y salud personal como un deber consigo mismo.
- Identifica acciones de la vida cotidiana donde es posible cumplir con rutinas de higiene y salud.

Sesión Nº2

- Propone distintas acciones que pueden ser realizadas cotidianamente para adoptar hábitos saludables y responsables con su salud.

Diseño
En ambas sesiones

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas motivantes que generen curiosidad.
2. Desarrollo: exploración por medio de la herramienta correspondiente, confección de afiche informativo y posterior exposición de afiche.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº1
1. Inicio (10 min)
Ambientar el espacio de la sala para que sea lo más confortable y acogedor que sea posible, utilizando por ejemplo cojines en el suelo, donde los niños y niñas puedan sentarse en semicírculo, con el equipo pedagógico sentado al frente, a la altura de los niños y niñas. Coloque los cuentos de ACHIPIA al alcance de las niñas y niños, permitiendo e incentivando a que las tomen, las vean y comenten qué son. Al mismo tiempo, proyecte en un data la carátula del cuento “La odisea de Salmonelly la bacteria” con la imágen de la bacteria: ¿qué significa la palabra odisea? ¿a quién representa Salmonelly?

El o la docente guía la conversación y propicia que se genere un ambiente de expectativa y curiosidad para anticipar el contenido del cuento.

2. Desarrollo (30 min)
Para el desarrollo de esta sesión se utilizará el cuento: “La odisea de Salmonelly la bacteria”. Al leerlo, tenga presente que todas todos puedan comprender las palabras que van escuchando. Para ello puede apoyarse en las imágenes del cuento, poniéndo énfasis en el texto. Luego de terminar la lectura pida a las niñas y niños que comenten de qué trató el cuento y qué sucedía con los personajes. Permita que varios estudiantes puedan participar para posteriormente puedan responder las siguientes preguntas:

- ¿Cuál es la idea principal del cuento? ¿Qué mensaje entrega?

Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para enmarcar la conducta de riesgo al recordar la experiencia vivida por la protagonista del cuento y preguntarse cómo se alimentan ellos en su día a día.

A partir de la lectura del cuento y en grupos, el curso trabaja en la confección de un afiche informativo sobre conductas responsables de cuidado para la preparación de alimentos. Para ello deben tomar una situación de la historia de Salmonelly para inspirarse en su creación.

Preparación de la información que irá en el afiche:
1. Se distribuyen responsabilidades: alguien que anota, alguien que dibuja, alguien que está pendiente del tiempo, alguien que está pendiente del orden del espacio de trabajo.
2. Dan ideas sobre qué conductas responsables pueden existir sobre la preparación de los alimentos para evitar enfermarnos.
3. Escogen cuáles serán incluidas en el afiche.
4. Anotan un listado de conductas responsables respecto de la preparación de nuestros alimentos.
5. Ordenan las acciones escogidas a partir de un paso a paso.
6. Presentan el listado al docente para que sea revisado.

3. Cierre (20 min)
Para cerrar la sesión pídale a las niñas y niños que compartan en qué parte de la historia de Salmonelly la bacteria se inspiraron para crear el paso a paso del afiche. Haga énfasis en la responsabilidad que tienen en la correcta manipulación de los alimentos y su preparación para cuidar su salud y evitar los riesgos.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº2
1. Inicio (10 min)
En esta sesión se finaliza la elaboración del afiche. Para ello repere las ideas principales del cuento de Salmonelly que compartieron los estudiantes al final de la sesión anterior.

Releve la importancia de la responsabilidad personal en las acciones de cuidado respecto de la manipulación de alimentos y cómo pueden aportar en este aspecto por ejemplo en sus hogares o en la escuela.

2. Desarrollo (30 min)

Las y los estudiantes trabajan en la elaboración y la presentación de afiches siguiendo la estructura que se plantea a continuación:

Elaboración del afiche

1. Luego cada grupo debe crear una frase tipo slogan para promover sus ideas para ser incluido en el afiche.
2. Eligen un dibujo que acompañe al afiche y lo pintan con colores llamativos.
3. Escriben, dibujan y pintan el afiche.

Presentación

1. Presentan el resultado a sus compañeros de curso y su profesor reflexionando sobre las conductas que ayudan a la preparación segura de alimentos.

3. Cierre (20 min)

Finalmente puede incluir en la presentación algunas reflexiones sobre:

- ¿qué conceptos aprendimos sobre la correcta manipulación de los alimentos?
- ¿qué acciones nos llamaron la atención?
- ¿en qué me ayudan estas acciones?

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3

Materiales: Frutíteres impresos y recortados, palitos de helado, pegamento, imágenes de celebraciones familiares.
Tiempo: 60 minutos

Objetivos de la sesión

Identificar conductas protectoras y de autocuidado en relación a los hábitos de alimentación

Resultados esperados

Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Identificar beneficios de alimentos que permiten una salud adecuada.
- Conocer maneras de preparar alimentos de manera segura y acorde a su edad.
- Crear y expresar ideas por medio de un relato.

Diseño

4. Inicio: presentación de la sesión y preguntas sobre alimentos favoritos
5. Desarrollo: crear y presentar un personaje de los frutíteres.
6. Cierre: reflexión final con preguntas.

Consideraciones previas

Antes de la sesión pídale a las niñas y niños que comenten qué alimentos les gustan más consumir. Identifique si prefieren más los alimentos procesados v/s las verduras o frutas y poder anticipar las posibles preferencias que pueda tener para la actividad.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº3

1. Inicio (10 min)

En medio de la sala se instala la caja de Karen sin explicar qué hay dentro. La o el docente propicia una conversación sobre el cuento de María Teresa y los lactobacilos. Recuerda ¿qué cosas debemos y no debemos para evitar enfermarnos?
El docente indaga cuál es el nivel de respuestas de los estudiantes para ir encaminando la reflexión e identificar elementos de riesgo y de autocuidado a partir de lo que señalan los niños (esta información será utilizada en el desarrollo de la actividad)

Posteriormente el docente pregunta si saben: ¿qué hay en nuestras manos cuando están sucias? ¿crees que tienes las manos limpias o sucias? ¿por qué?

2. Desarrollo (30 min)
Para favorecer una mejor comprensión se sugiere utilizar la estrategia *Veo, pienso y me pregunto*, que consiste en

- qué veo al interior de la caja de Karen
- qué pienso cuando miro al interior de la caja
- qué preguntas surgen al mirar al interior de la caja de Karen

La idea es poder incentivar a los niños y niñas a mirar, pensar en qué están viendo y poder identificar preguntas asociadas a lo que están observando.
Recuerde enmarcar la existencia de los microorganismos y que pueden vivir en nuestras manos y que eso nos puede enfermar y que la caja de Karen nos permitirá *"ver las cosas invisibles".*

<u>Instrucciones para interactuar con la caja de Karen</u>

Aplique una pequeña cantidad de gel en las manos de cada estudiante. Procure repartir muy bien en palmas y dedos.
Posteriormente cada niño debe colocar sus manos dentro de la caja y mirar.
Refuerce a los niños la observación, que noten los áreas de sus manos que poseen más colores fluorescentes y explique en el mismo momento que eso significa la cantidad de microbios que están en sus manos producto de la suciedad en ellas.
Una vez que terminen de observar, deben ir al baño a lavarse las manos según las indicaciones y/o protocolo que son parte de las rutinas diarias de jardines y colegios.
Los niños pasan nuevamente a la caja de Karen y vuelven a mirar las manos, esta vez estarán limpias y podrán observar claramente que ya no se advierten los colores previos. Haga énfasis en las conductas responsables de autocuidado respecto al lavado de manos antes de manipular alimentos y los beneficios que representan para la salud de los pequeños.

3. Cierre (20 min)
Recupere la reflexión desde el inicio de la sesión, para ello puede solicitar a cada estudiante que nombre 3 acciones que permitan mantener las manos limpias.
Luego elaboren como curso el paso a paso para tener las manos limpias y/o realizar un lavado de manos correcto; y finalmente reflexionen sobre cómo podemos incentivar la limpieza de manos.

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº4

Materiales: Tapete de "La gran carrera de la inocuidad" y sus respectivas tarjetas.
Tiempo: 60 minutos

Objetivo de la sesión
Poner en práctica distintos tipos de actividad física por medio del juego y en equipo, demostrando manejo de hábitos de higiene y de vida saludable.

Resultados esperados
Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Realiza actividad física siguiendo instrucciones.
- Demuestra respeto por sus compañeros por medio de una organización interna para la participación de todas y todos los estudiantes.
- Es capaz de relacionar correctamente conductas responsables y de riesgo en torno al consumo de alimentos y la higiene personal.

Diseño

4. Inicio: presentación de la sesión, organización por equipos y explicación de las instrucciones del juego la Gran carrera de la inocuidad.
5. Desarrollo: experimentar el juego de la Gran carrera de la inocuidad.
6. Cierre: reflexión final con preguntas.

Consideraciones previas
Antes de la sesión revise el nivel de comprensión respecto de las actitudes de cuidado y riesgo sobre el lavado de manos y los alimentos. Converse sobre los microorganismos que inciden en las enfermedades y los que nos pueden proteger: lactobacilos y bacterias.
Detecte el nivel de conocimiento que poseen las y los estudiantes sobre estos temas, así podrá contextualizar de mejor manera la comprensión del juego que se utilizará para la actividad.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº4
1. Inicio (10 min)
Antes de comenzar, explíquele a los estudiantes las instrucciones de la Gran carrera de la inocuidad, organice al curso en 3 equipos para que puedan participar. Procure animar a las niñas y niños a que sean respetuosos y jueguen en buena lid.
Además recuérdeles que las preguntas serán a partir de los conceptos ya vistos en las clases anteriores, por lo que no debiera haber dificultad en poderlas responder.
Disponga el tapete del juego en un lugar amplio (puede ser un lugar del patio, gimnasio o salón) que permita la movilidad de los niños sin correr riesgos de caídas o accidentes.

2. Desarrollo (30 min)
Experimenten el juego según las instrucciones definidas desde la herramienta de ACHIPIA. Si así lo estima, haga las variaciones que estime convenientes, como por ejemplo incluir otras preguntas, aumentar la cantidad de participantes, número de vueltas por equipo al tablero, etc.

Luego de terminar, genere un momento de evaluación con sus estudiantes en los mismos equipos:

- ¿cómo me sentí? ¿cómo fue el trabajo en equipo?
- ¿qué preguntas respondí con más facilidad?
- ¿cuáles fueron más difíciles?

Permita que varios estudiantes comenten y participen libremente sobre la experiencia. Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para enmarcar las conductas de riesgo y las responsables al momento de preparar y consumir alimentos.

3. Cierre (20 min)
Para cerrar la sesión escriba las ideas expresadas por sus estudiantes en la reflexión anterior y escríbalas en la pizarra, recalcando la relevancia del juego como una instancia de aprendizaje tanto respecto del trabajo en equipos como sobre los temas específicos del autocuidado.

5.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 3° Y 4° BÁSICO

Indicadores de evaluación	Logrado	Con avances	Sin avances
Reconoce la importancia de su higiene y salud personal como un deber consigo mismo.			
Identifica acciones de la vida cotidiana donde es posible cumplir con rutinas de higiene y salud.			
Propone distintas acciones que pueden ser realizadas cotidianamente para adoptar hábitos saludables y responsables con su salud.			

6. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 5º y 6º BÁSICO

Taller Experimentando, comprendiendo y analizando el mundo de la alimentación sana y segura

6.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES DE ENSEÑANZA BÁSICA

¿Cómo se usa el material?
Antes de empezar
En estas 3 sesiones integradas, niñas y niños experimentarán dos asignaturas y tres objetivos con sus respectivos contenidos. Las actividades pedagógicas se encuentran relacionadas con las herramientas elaboradas por ACHIPIA.

Es importante que puedan articularse de acuerdo a los intereses de las y los estudiantes, por lo que te invitamos a chequear previamente los temas a los que ellos le prestan atención y muestran curiosidad como por ejemplo: juegos, películas o series, conversaciones cotidianas, animales, algún lugar del establecimiento, canción, etc.

En estas cuatro sesiones
Se espera que los estudiantes puedan:

1. Identificar situaciones en que nos pueden ayudar a prevenir riesgos (olor de alimentos en mal estado, sabor de algo descompuesto, temperatura al tacto de alimentos o preparaciones, etc)
2. Realizar rutinas de higiene al manipular alimentos, lavando adecuadamente manos y utensilios antes de la preparación.

Consideraciones
Les invitamos a observar las características del entorno territorial, geográfico y social en el que se encuentran inmersas sus comunidades educativas y poder incluirlas en eventuales ajustes que requieran ser realizados a esta propuesta.
Este material está pensado para poner en el centro las experiencias de las y los niños como protagonistas de su propio aprendizaje para que, de manera activa, puedan indagar y proponer soluciones a los diferentes desafíos y actividades planteadas por sus educadores.
Finalmente, mencionar que se debe procurar la creación de un contexto seguro de exploración, donde niñas y niños puedan tocar material concreto, moverse, sentir y comentar como si toda la secuencia pedagógica fuera una verdadera aventura que les desafía y motiva.

Un consejo
Es relevante tomar en cuenta que para optimizar esta propuesta metodológica y lograr un aprendizaje significativo y profundo de las y los estudiantes es fundamental realizar una revisión de este material y de los que puedan ayudar en dicho propósito.
También es necesario planificación previa y diseñar las características centrales del escenario educativo.

6.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN

Presentación
El siguiente cuadro resumen ordena el taller en 3 sesiones desde las asignaturas, el conocimiento disciplinar principal y la herramienta de ACHIPIA correspondiente. Esta es una propuesta de planificación sugerida que puede ser reordenada a partir de la realidad de los estudiantes, tiempos y contexto escolar.

Sesión	**1 - 2**	**3**
Asignatura	Ciencias	Educación Física
Principal conocimiento disciplinar	- Seres vivos - Bacterias, virus y hongos	- Actividad física - Hábitos vida saludable
Herramienta	- Extraño micromundo	- La gran carrera de la

pedagógica	de Karen - Trivia Alimentaria	inocuidad

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 y Nº2

Materiales:
Sesión Nº1: Caja de Karen, crema, agua, jabón
Sesión Nº2: Trivia alimentaria
Tiempo: Cada sesión con duración de 60 minutos cada una.

Objetivos
Sesión Nº1: Investigar e identificar algunos microorganismos beneficiosos y dañinos para la salud (bacterias, virus y hongos), y proponer medidas de cuidado e higiene del cuerpo.

Sesión Nº2: Comprender la importancia de las conductas protectoras y de autocuidado para evitar enfermedades.

Resultados esperados
Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:
Sesión Nº1

- Reconoce la estructura de organismos unicelulares y microorganismos.
- Buscar información respecto de algunos microorganismos beneficiosos y dañinos para la salud.
- Explicar por qué hay microorganismos que ayudan o perjudican nuestra salud.
- Practicar actividades físicas en forma segura, demostrando la adquisición de hábitos de higiene y de vida saludable

Sesión Nº2

- Demostrar al menos tres comportamientos seguros en actividades diarias relacionadas con la manipulación de alimentos y la higiene personal.
- Tomar decisiones acertadas y seguras en actividades prácticas de simulación de seguridad que se centran en la prevención de la contaminación de alimentos y prácticas higiénicas.

Diseño
En ambas sesiones

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas motivantes que generen curiosidad.
2. Desarrollo: trabajo en grupo, exploración por medio de la herramienta correspondiente y análisis.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

Algunas consideraciones previas
Respecto de la Trivia alimentaria, se sugiere que revise las preguntas y pueda advertir si sus estudiantes poseen el manejo conceptual adecuado para poder participar de este juego de manera que se sientan desafiados y al mismo tiempo competentes.

De ser necesario, incluya nuevas preguntas o cambie las que considere para que este juego sea realmente una instancia de aprendizaje significativo para sus estudiantes y al mismo tiempo, que apoye su planificación y el desarrollo de sus clases.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº1

1. Inicio (10 min)

Para comenzar se pregunta a las niñas y niños ¿cómo se preparan los alimentos en sus hogares? ¿qué cosas se hacen para poderlos consumir? ¿qué relación existe entre estas acciones y el cuidado de la salud?

También se puede recopilar información sobre el manejo que tienen los estudiantes respecto de los microorganismos: consulte si conocen los tipos que existen y cuáles son los riesgos asociados para las personas y su salud.

Recuerde encaminar la reflexión para poder identificar elementos de riesgo y de autocuidado.

Prepare a los estudiantes para que con curiosidad se aproximen a La caja de Karen y que propongan para qué creen que se usará. Luego comente que nos permitirá *"ver algunas cosas invisibles"*

2. Desarrollo (30 min)

El desarrollo de la actividad se realiza en grupos, los que irán rotando para poder mirar por la caja de Karen. Para favorecer una mejor comprensión se sugiere utilizar la estrategia *Veo, pienso y me pregunto*, que consiste en:

- qué veo al interior de la caja de Karen
- qué pienso cuando miro al interior de la caja
- qué preguntas surgen al mirar al interior de la caja de Karen

Cada grupo va escribiendo lo que observan, lo que piensan y las preguntas qué surgen.

La idea es poder incentivar a los niños y niñas a mirar, pensar en qué están viendo y poder identificar preguntas asociadas a lo que están observando. Que no sea solamente una instancia lúdica, sino que se logre una profundidad en su aprendizaje a través de la reflexión.

<u>Instrucciones para interactuar con la caja de Karen</u>

1. Aplique una pequeña cantidad de gel en las manos de cada estudiante. Procure repartir muy bien en palmas y dedos.
2. Posteriormente cada niño debe colocar sus manos dentro de la caja y mirar.
3. Refuerce a los niños la observación, que noten los áreas de sus manos que poseen más colores fluorescentes y explique en el mismo momento que eso significa la cantidad de microbios que están en sus manos producto de la suciedad en ellas.
4. Una vez que terminen de observar, deben ir al baño a lavarse las manos.
5. Los niños pasan nuevamente a la caja de Karen y vuelven a mirar las manos, esta vez estarán limpias y podrán observar claramente que ya no se advierten los colores previos. Haga énfasis en las conductas responsables de autocuidado respecto al lavado de manos antes de manipular alimentos y los beneficios que representan para la salud de los pequeños.

Finalmente, los grupos van compartiendo lo que observaron, lo que pensaron y lo que se preguntaron al pasar por la caja. Procure tomar los comentarios e irlos anotando para poder hacer la reflexión sobre los microorganismos en sus clases futuras.

Puede organizar un plenario o una exposición más formal. También puede ser incluido en la planificación de otra clase que se nutra de lo observado, donde esta experiencia puede resultar de gatillar para sus futuras clases.

3. Cierre (20 min)
Las y los estudiantes comparten su sensación al mirar por la caja de Karen:
¿qué pudimos observar? ¿por qué es importante tener conductas responsables al momento de manipular los alimentos? ¿qué puedo hacer diferente en mi casa para preparar alimentos?.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº2
1. Inicio (10 min)
Antes de la sesión, y de acuerdo a las recomendaciones de este documento, puede hacer que sus estudiantes se preparen antes de la Trivia, investigando conceptos que no manejen. Organice la participación del curso en la trivia: puede ser que sea un estudiante por equipo quien responda las preguntas o que todos los niños vayan rotando.

Presente a sus estudiantes la Trivia alimentaria como una instancia lúdica de aprendizaje en donde por equipos deberán competir para responder preguntas relacionadas a la manipulación y el consumo seguro de alimentos en los hogares. Procure tener una sala amplia y con todo lo necesario.

2. Desarrollo (30 min)
Los equipos van respondiendo la Trivia siguiendo las instrucciones del juego. Puede preparar algún premio para todos sus estudiantes o escoger uno especial para el equipo ganador.
Una vez finalizada la trivia pídales a los grupos que comenten en una ronda final ¿cómo nos sentimos participando en el juego?¿qué importancia tiene aprender este tipo de conceptos?

3. Cierre (20 min)
Solicite a cada grupo que explique por qué hay microorganismos que ayudan o perjudican nuestra salud. Puede finalizar con algún gesto o signo, como por ejemplo promover que en la sala siempre exista jabón o alcohol gel que permita tener las manos limpias.

PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3

Materiales: Tapete de “La gran carrera de la inocuidad” y sus respectivas tarjetas.
Tiempo: 60 minutos

Objetivo de la sesión
Poner en práctica distintos tipos de actividad física por medio del juego y en equipo, demostrando manejo de hábitos de higiene y de vida saludable.

Resultados esperados
Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Realiza actividad física siguiendo instrucciones.
- Demuestra respeto por sus compañeros por medio de una organización interna para la participación de todas y todos los estudiantes.
- Es capaz de relacionar correctamente conductas responsables y de riesgo en torno al consumo de alimentos y la higiene personal.

Diseño

1. Inicio: presentación de la sesión, organización por equipos y explicación de las instrucciones del juego la Gran carrera de la inocuidad.
2. Desarrollo: experimentar el juego de la Gran carrera de la inocuidad.
3. Cierre: reflexión final con preguntas.

Consideraciones previas

Antes de la sesión revise el nivel de comprensión respecto de las actitudes de cuidado y riesgo sobre el lavado de manos y los alimentos. Converse sobre los microorganismos que inciden en las enfermedades y los que nos pueden proteger: lactobacilos y bacterias.
Detecte el nivel de conocimiento que poseen las y los estudiantes sobre estos temas, así podrá contextualizar de mejor manera la comprensión del juego que se utilizará para la actividad.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº3

1. Inicio (10 min)

Antes de comenzar, explíquele a los estudiantes las instrucciones de la Gran carrera de la inocuidad, organice al curso en 3 equipos para que puedan participar. Procure animar a las niñas y niños a que sean respetuosos y jueguen en buena lid.
Además recuérdeles que las preguntas serán a partir de los conceptos ya vistos en las clases anteriores, por lo que no debiera haber dificultad en poderlas responder.
Disponga el tapete del juego en un lugar amplio (puede ser un lugar del patio, gimnasio o salón) que permita la movilidad de los niños sin correr riesgos de caídas o accidentes.

2. Desarrollo (30 min)

Experimenten el juego según las instrucciones definidas desde la herramienta de ACHIPIA. Si así lo estima, haga las variaciones que estime convenientes, como por ejemplo incluir otras preguntas, aumentar la cantidad de participantes, número de vueltas por equipo al tablero, etc.

Luego de terminar, genere un momento de evaluación con sus estudiantes en los mismos equipos:

- ¿cómo me sentí? ¿cómo fue el trabajo en equipo?
- ¿qué preguntas respondí con más facilidad?
- ¿cuáles fueron más difíciles?

Permita que varios estudiantes comenten y participen libremente sobre la experiencia. Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para enmarcar las conductas de riesgo y las responsables al momento de preparar y consumir alimentos.

3. Cierre (20 min)

Para cerrar la sesión escriba las ideas expresadas por sus estudiantes en la reflexión anterior y escríbalas en la pizarra, recalcando la relevancia del juego como una instancia de aprendizaje tanto respecto del trabajo en equipos como sobre los temas específicos del autocuidado.

6.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

5° Y 6° BÁSICO

Indicadores de evaluación	Logrado	Con avances	Sin avances
Identifica situaciones en que nos pueden ayudar a prevenir riesgos (olor de alimentos en mal estado, sabor de algo descompuesto, temperatura al tacto de alimentos o preparaciones, etc)			
Realizar rutinas de higiene al manipular alimentos, lavando adecuadamente manos y utensilios antes de la preparación.			

7. BIBLIOGRAFÍA

- FAO. 2009. Análisis de Riesgos Relativos a la Inocuidad de los Alimentos. Guía para las Autoridades Nacionales de Inocuidad de los Alimentos. Roma, Italia

- MINEDUC, 2023, Unidad de Currículum y Evaluación - División de Educación General
Leer, escribir y comunicarse para aprender

- MINEDUC, 2023, Unidad de Currículum y Evaluación
Orientaciones para la implementación curricular en Educación Parvularia en el contexto del Plan de Reactivación Educativa 2023

- De la Vega, Francisca, 8 junio 2020, Favet, Universidad de Chile
El desafío de educar sobre inocuidad alimentaria en primera infancia
Recuperado el 4 de diciembre de 2023 en: veterinaria.uchile.cl/noticias/164122/el-desafio-de-educar-sobre-inocuidad-alimentaria-en-primera-infancia

- FAO, 2019, Recuperado el 10 de diciembre de 2023 en: https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1180083/