# DOCUMENTO MODELO PEDAGÓGICO ACHIPIA

PARA EDUCACIÓN PARVULARIA

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA
ACHIPIA

Contenido

1. ANTECEDENTES ..... 3
1.1 Rol de ACHIPIA y la Educación ..... 3
1.2 Modelo Pedagógico para Promover la Inocuidad Alimentaria en la Educación ..... 4
1.3 La Pertinencia Territorial ..... 5
Cuadro 1 - Comportamientos riesgosos por Región ..... 6
Cuadro 2 - Vinculación de la Herramientas Educativas con los Comportamientos Riesgosos ..... 6
2. PRESENTACIÓN HERRAMIENTAS EDUCATIVAS ACHIPIA ..... 7
2.1 El Extraño Micromundo de Tus Manos ..... 7
2.2. LA GRAN CARRERA DE LA INOCUIDAD ..... 9
2.3 CUENTACUENTOS - “CUENTOS PARA ANTES Y DESPUÉS DE LAVARSE LAS MANOS” ..... 12
RESUMEN DE LOS CUENTOS ..... 14
2.4 FRUTITERES ..... 17
3. ORIENTACIONES PARA EL TRABAJO PREVENTIVO SOBRE LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA CON NIÑOS EN LA EDUCACIÓN INICIAL ..... 20
4. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN NIVEL MEDIO MAYOR ..... 22
4.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES ..... 22
4.2. HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN ..... 23
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 ..... 24
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº2 ..... 25
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3 ..... 27
4.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN MEDIO MAYOR ..... 28
5. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN NIVEL TRANSICIÓN ..... 29
5.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES NIVEL TRANSICIÓN ..... 29
5.2 HERRAMIENTA DE PLANIFICACIÓN ..... 30
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1 ..... 30
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº2 ..... 32
PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3 ..... 33
5.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN NIVEL TRANSICIÓN ..... 35
6. BIBLIOGRAFÍA ..... 36

# 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 (2007), 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. |

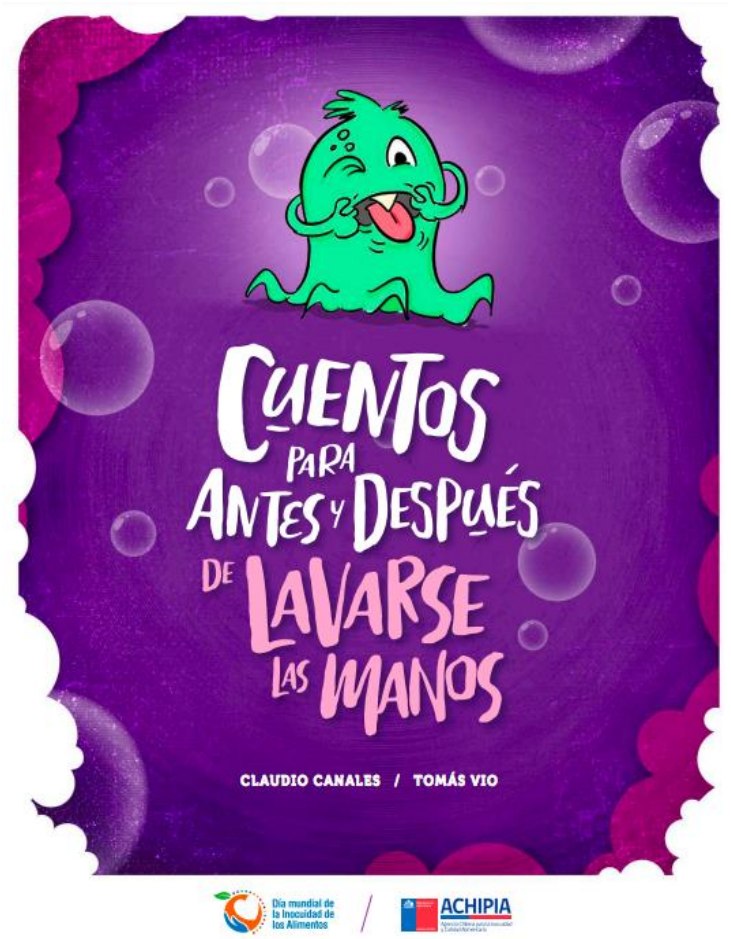
| | | |
|---|---|---|
|  | Listeria | La listeriosis es una enfermedad transmitida por alimentos causada por la listeria monocytogenes, una bacteria que se encuentra en la tierra y el agua. Puede vivir en alimentos crudos como vegetales, pescados crudos y ahumados, así como en alimentos procesados, como 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 ahí recién comienza la historia que incluye consejos de seguridad alimentaria y deliciosas preparaciones.

Estos personajes se entrelazan en la trama para 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,<br>Reina orgullosa de la mesa chilena sin dudar.<br>En mil preparaciones me vas a encontrar,<br>pero a la ensalada soy quien la hace brillar.<br><br>Si me quieres comer, primero me debes lavar,<br>así mis nutrientes te pueden ayudar.<br>Vitaminas, fibra y frescura sin igual,<br>¡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,<br>con todas mis propiedades que te quiero ofrecer.<br>Tan completo soy, que hasta mis hojas puedes comer,<br>y en sopas o ensaladas, no dejo de aparecer.<br><br>Científico y genio, por pura naturaleza,<br>aportando sabor, salud y mucha fortaleza.<br>Verde, fresco y noble, llego hasta tu mesa,<br>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<br>temas que se abordan. |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Elvistoco | No pensaba presentarme, pero soy El Vistoco,<br>Mis amigos insistieron, para enseñarles un poco.<br>Con proteínas y hierro vengo cargado,<br>Y un sabor auténtico, bien valorado.<br>Pero recuerda: bien cocido debo estar,<br>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,<br>me llamo Eugenia Quesada, y mi fama es verdadera.<br>Aporto calcio, grasas buenas y energía balanceada,<br>¡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,<br>¡no dudes, a mí me llamas al instante y sin lata!<br>Para una dieta rica en potasio y en vitalidad,<br>conmigo te alimentas y ganas salud de verdad.<br><br>Soy pequeño, inquieto y algo desordenado,<br>pero en tu plato soy siempre bien valorado.<br>Ayudo a tu cuerpo, no soy nada trivial,<br>¡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,<br>soy tan increíble que dobles no se reconocen.<br>Soy fuente de vitaminas, poder natural,<br>bajo en calorías, soy tu aliado ideal.<br><br>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,<br>no hay misión imposible, solo resistencia.<br>Cuando tu cuerpo entra en emergencia,<br>yo actúo rápido, con ciencia y coherencia. | |
|  | Almejandra Belmar | Me conocen como Alejandra Belmar<br>Desde el mismo Mar tu mesa vengo a alegrar<br>Ricas en omega 3 y zinc son mi prepaciones<br>Tan completa que estoy llena de minerales esenciales<br>¡Pero cuidado con como me preparas!<br>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,<br>aunque estoy lejos, tengo el poder de un león.<br>Aporto vitamina D y mejoro tu circulación,<br>alivio el estrés con mi cálido corazón.<br>Pero cuidado con mi luz en exceso y sin control,<br>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,<br>Don Salomón tiene la receta más segura.<br>No trae pastillas ni fórmulas raras,<br>sólo buen salmón, ¡con bondades bien claras!<br><br>Con omega-3 y grasas que te abrazan,<br>protege tu corazón, y tus neuronas arrasan.<br>Con proteínas puras y vitaminas al día,<br>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,<br>no lo dudes más, ¡pídele al salmón, por favor!<br>Porque en cada bocado que llega al montón,<br>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 INICIAL

**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)

**¿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:

1. Proporciona experiencias significativas de lectura repetitiva para desarrollar la fluidez lectora
    - Modela la lectura fluida (precisión, velocidad y expresión) durante la lectura en voz alta.
    - Invita a seguir el modelo lector durante la lectura en voz alta de textos que han sido leídos en repetidas ocasiones.
    - Invita a que niños y niñas jueguen a leer textos incorporando paulatinamente elementos expresivos.

2. Proporciona experiencias sistemáticas para desarrollar la fluidez de la escritura.
    - Promueve habitualmente el desarrollo progresivo de la expresión y producción gráfica mediante juegos y actividades lúdicas.
    - Intenciona experiencias que les permitan a niños y niñas experimentar diversas posibilidades de expresión a partir de los lenguajes artísticos.
    - Invita a niños y niñas a incorporar estrategias para 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 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN NIVEL MEDIO MAYOR

**Taller Explorando el mundo de la alimentación sana y segura**

## 4.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES

**¿Cómo se usa el material?**

**Antes de empezar**

En estas tres sesiones integradas, niñas y niños experimentarán tres 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 tres sesiones**
Se espera que los estudiantes puedan:

1. Identificar y nombrar objetos o situaciones riesgosas y comportamientos seguros relacionados con contaminación de alimentos y la higiene en su vida cotidiana.
2. Tomar decisiones acertadas y seguras en actividades prácticas centradas en la prevención de la contaminación de alimentos y prácticas higiénicas.
3. Expresar sensaciones y emociones y mostrar interés al participar en actividades que destacan la importancia de la higiene personal y alimentaria.

**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 3 sesiones desde los núcleos, 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** |
|---|---|---|---|
| **Núcleo** | Convivencia y ciudadanía | Lenguaje artístico | Identidad y autonomía |
| **Principal conocimiento disciplinar** | Cuidado de sí mismos de y otros | Interpretar el mundo a través de diversos lenguajes artísticos | Conciencia de sí mismos |
| **Herramienta pedagógica** | Extraño micromundo de Karen | Cuentacuentos | Frutíteres |

# PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1

**Materiales**: Caja de Karen, crema, agua, jabón, hoja con imagen de un niño o niña lavándose las manos.
**Tiempo**: 45 minutos

**Objetivo de la sesión**
Identificar objetos, comportamientos y situaciones de riesgo que pueden atentar contra su seguridad, bienestar y el de los demás.

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

- Identifica y nombra al menos tres objetos o situaciones que pueden representar un riesgo para la contaminación de alimentos
- Nombrar al menos tres comportamientos seguros y riesgosos 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**

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas motivantes que generen curiosidad.
2. Desarrollo: exploración por medio de la caja del micromundo de Karen.
3. Cierre: reflexión final con preguntas y colorear dibujo.

**Consideraciones previas**
Antes de la sesión revisar las rutinas de lavado de manos que están teniendo sus estudiantes, es decir cómo se está implementando el protocolo que se ha enseñado durante el año, para tenerlas como ejemplo para contextualizar la actividad.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº1**

**1. Inicio (10 min)**
En medio de la sala se instala la caja de Karen sin explicar qué hay dentro.
Para comenzar se pregunta a los niños y niñas: ¿qué cosas debemos y no debemos hacer cuando queremos comer algo? 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: ¿cómo se ensucian las manos? ¿qué hay en nuestras manos cuando están sucias? ¿les gustaría ver?
El o la educadora guía la conversación para terminar explicando que hay microorganismos que viven en nuestras manos entre medio de la suciedad y que eso nos puede enfermar y que la caja de Karen nos permitirá *“ver las cosas invisibles”.*

**2. Desarrollo (25 min)**
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 (10 min)**
Recupere la reflexión desde el inicio de la sesión: ¿qué cosas debemos y no debemos hacer cuando queremos comer algo? ¿qué hay en nuestras manos sucias? ¿por qué no es bueno que comamos con nuestras manos sucias? Niñas y niños colorean.

## PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº2

**Materiales**: Cuentacuentos.
**Tiempo**: 45 minutos

**Objetivo de la sesión**
Expresar sus preferencias, sensaciones y emociones relacionadas con diferentes recursos expresivos que se encuentran en sencillas obras visuales (colorido, formas), musicales (fuente, intensidad del sonido) o escénicas (desplazamiento, vestimenta, carácter expresivo).

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

- Comunica sus preferencias de color y formas al participar en actividades artísticas que representen alimentos frescos y limpios.
- Expresa sensaciones y emociones al participar en actividades que destacan la importancia de la higiene personal y alimentaria.
- Muestra interés y participa activamente en actividades prácticas que resalten la seguridad alimentaria y prácticas higiénicas, como el lavado de manos.

**Diseño**

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas sobre el cuento.
2. Desarrollo: escucha activa con técnica, *escucho y resumo*.
   Cierre: reflexión final con preguntas y redacción de un nuevo título para el cuento.

**Consideraciones previas**
Antes de la sesión preguntar a los niños y niñas cómo debería ser el consumo de alimentos para que no nos enfermemos. Detecte el nivel de conocimiento que poseen las y los estudiantes sobre la relación existente entre la forma en que comemos los alimentos y las posibilidades de enfermarse, así podrá contextualizar de mejor manera la comprensión del cuento que se utilizará para la actividad.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº2**

**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 texto con la imágen del germen de color verde y luego de que lo vean, pregúnteles: ¿qué será ese dibujo? ¿de qué creen que trata la historia?

El o la educadora guía la conversación y propicia que se genere un ambiente de expectativa y curiosidad para saber si es un monstruo, un animal o un dibujo.
Puede recordar la sesión anterior cuando hablaron sobre los microorganismos que viven en nuestras manos entre medio de la suciedad y que no los podemos ver.

**2. Desarrollo (25 min)**

Para el desarrollo de esta sesión se utilizará el cuento: “La Cazuela”. 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. Para favorecer una mejor comprensión se sugiere utilizar la estrategia *Escucho y resumo*, que consiste en incentivar a los niños y niñas a escuchar con atención para, posteriormente, resumir o explicar en sus propias palabras la idea central de lo que han escuchado.
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:

- ¿Por qué se había enfermado el vecino de la Sra Georgina?

Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para recordar la experiencia vivida en la sesión anterior con la caja de Karen y vuelva a hablar sobre los microorganismos que encontraron en sus manos y reflexione sobre lo que puede suceder si tenemos las manos sucias.
En la parte final haga la siguiente pregunta: ¿qué se puede hacer para evitar enfermarse con la comida? anote las respuestas en la pizarra. Recuerde enfatizar la importancia del lavado de manos y de comer alimentos bien cocidos y limpios.

**3. Cierre (10 min)**

Para cerrar la sesión pídale a las niñas y niños que imaginen un nuevo título para el cuento. Constrúyelo a partir de las ideas que varios estudiantes planteen y escojan entre todas y todos el que mejor represente al curso.

# PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3

**Materiales**: Frutíteres impresos y recortados, palitos de helado, pegamento, imágenes de celebraciones familiares.
**Tiempo**: 45 minutos

**Objetivos de la sesión**
Identificar alimentos que se consumen en algunas celebraciones propias de su familia y comunidad.
Manifestar progresiva independencia en sus prácticas de alimentación, vigilia y sueño, vestimenta, higiene corporal, bucal y evacuación.

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

- Reconoce utensilios de alimentación adecuados para la seguridad alimentaria.
- Reconoce y nombra alimentos específicos asociados con celebraciones familiares y comunitarias, destacando prácticas seguras en su preparación y manipulación.
- Puede describir las prácticas seguras detrás de la elección de ciertos alimentos durante celebraciones específicas en términos de seguridad alimentaria.

**Diseño**

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas sobre qué celebraciones familiares son sus favoritas.
2. Desarrollo: contar una historia con frutíteres.
3. Cierre: reflexión final con preguntas y presentación de un frutítere por cada estudiante.

**Consideraciones previas**
Antes de la sesión pídale a las niñas y niños que comenten qué fiesta o celebración familiar es su favorita. Identifique si hay alguna que sea la mayoritariamente favorita del curso e imprima o busque imágenes que incluyan las comidas de esas celebraciones, para proyectar en el data.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº3**
**1. Inicio (10 min)**
Antes de comenzar la actividad se debe organizar la sala con las mesas y sillas formando un círculo grande. 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 (25 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 invítelos a imaginar y crear una historia sobre las aventuras de las frutas en un mundo mágico de la cocina y que cuenten cómo participan de la fiesta familiar escogida por cada uno de ellos.
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 (10 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 MEDIO MAYOR

| Indicadores de evaluación | Logrado | Con avances | Sin avances |
|---|---|---|---|
| Nombra al menos 3 objetos o situaciones riesgosas relacionados con contaminación de alimentos y la higiene en su vida cotidiana. | | | |
| Nombra al menos 3 comportamientos seguros relacionados con contaminación de alimentos y la higiene en su vida cotidiana | | | |
| Toma decisiones seguras en actividades prácticas centradas en la prevención de la contaminación de alimentos y prácticas higiénicas. | | | |
| Expresa sensaciones y emociones al participar en actividades que destacan la importancia de la higiene personal y alimentaria. | | | |

# 5. SUGERENCIA DE ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN NIVEL TRANSICIÓN

**Taller Explorando y entendiendo el mundo de la alimentación sana y segura**

## 5.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EDUCADORES NIVEL TRANSICIÓN

**¿Cómo se usa el material?**

**Antes de empezar**

En estas tres sesiones integradas, niñas y niños experimentarán tres 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 tres sesiones**

Se espera que los estudiantes puedan:

1. Realizar prácticas de higiene personal de manera autónoma, siguiendo rutinas establecidas y comprendiendo su conexión con la seguridad alimentaria.
2. Participar activamente en prácticas de alimentación saludable, tomando decisiones conscientes que refuercen la seguridad alimentaria y manteniendo la limpieza durante las comidas.
3. Participa en intercambios grupales sobre obras de arte relacionadas con seguridad alimentaria, demostrando comprensión de la importancia de mantener un espacio limpio y seguro.

**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 3 sesiones desde los núcleos, 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** |
|---|---|---|---|
| **Núcleos** | - Identidad y autonomía<br>- Lenguaje artístico<br>- Lenguaje verbal | - Identidad y autonomía<br>- Lenguaje artístico<br>- Lenguaje verbal | - Identidad y autonomía<br>- Lenguaje artístico<br>- Lenguaje verbal |
| **Principal conocimiento disciplinar por cada núcleo** | - Cuidado de sí mismos de y otros<br>- Interpretar el mundo a través de diversos lenguajes artísticos<br>- Comprensión del lenguaje verbal, no verbal y paraverbal que manifiestan los otros | - Cuidado de sí mismos de y otros<br>- Interpretar el mundo a través de diversos lenguajes artísticos<br>- Comprensión del lenguaje verbal, no verbal y paraverbal que manifiestan los otros | - Cuidado de sí mismos de y otros<br>- Interpretar el mundo a través de diversos lenguajes artísticos<br>- Comprensión del lenguaje verbal, no verbal y paraverbal que manifiestan los otros |
| **Herramienta pedagógica** | Extraño micromundo de Karen | Cuentacuentos | Frutíteres |

## PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº1

**Materiales**: Caja de Karen, crema, agua, jabón, hoja con imagen de un niño o niña lavándose las manos.
**Tiempo**: 60 minutos

**Objetivo de la sesión**
Comprender que existen comportamientos y situaciones de riesgo que pueden atentar contra su seguridad, bienestar y el de los demás. Y realiza prácticas de higiene personal de manera autónoma, siguiendo rutinas establecidas y comprendiendo su conexión con la seguridad alimentaria.

**Resultados esperados**

Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Realiza prácticas de higiene personal de manera autónoma, siguiendo rutinas establecidas y comprendiendo su conexión con la seguridad alimentaria.
- Participa activamente en prácticas de alimentación saludable, tomando decisiones conscientes que refuercen la seguridad alimentaria y manteniendo la limpieza durante las comidas.

**Diseño**

1. Inicio: presentación de la sesión y preguntas motivantes que generen curiosidad.
2. Desarrollo: exploración por medio de la caja del micromundo de Karen.
3. Cierre: reflexión final con preguntas y colorear dibujo.

**Consideraciones previas**

Antes de la sesión revisar las rutinas de lavado de manos que están teniendo sus estudiantes, es decir cómo se está implementando el protocolo que se ha enseñado durante el año, para tenerlas como ejemplo para contextualizar la actividad.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº1**

**1. Inicio (10 min)**

Disponga en el centro de la sala y sobre una mesa a la Caja de Karen, colocando las sillas en círculo y con espacio suficiente como para que las niñas y niños puedan moverse alrededor de ella.

Refiérase al objeto que está puesto al centro con preguntas que inviten a la conversación sobre la "La extraña caja" de manera intrigante y misteriosa. Pregúnteles si alguna vez han visto algo similar y qué creen que pueda hacer. Explique de manera sencilla que esta caja mágica nos ayudará a descubrir cosas que no podemos ver a simple vista, como gérmenes y bacterias. Nos ayudará a *“ver las cosas invisibles”.*

Posteriormente el docente pregunta si saben: ¿cómo se ensucian las manos? ¿qué hay en nuestras manos cuando están sucias? ¿les gustaría ver?

**2. Desarrollo (30 min)**

Aplique una pequeña cantidad de gel en las manos de los estudiantes a medida que se acercan a la caja, asegurándose que repartan homogéneamente entre dedos y palmas de las manos. Cada niño pone sus manos dentro de la caja y debe observar.

- Recuerde repetir a cada niña y niño que observe con la mayor atención posible, que noten las áreas de sus manos que tengan colores más fluorescentes, explicando 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 su establecimiento.

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: ¿qué cosas debemos y no debemos hacer cuando queremos comer algo? ¿qué hay en nuestras manos sucias? ¿por qué no es bueno que comamos con nuestras manos sucias? Niñas y niños colorean.

## PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº2

**Materiales**: Cuentacuentos ACHIPIA, cartulinas y plumones, stickers, hojas de papel, imágenes de alimentos seguros e inseguros. Canciones relacionadas con la higiene y la seguridad alimentaria.
**Tiempo**: 60 minutos

**Objetivo de la sesión**
Identificar información en textos (cuentos) sobre acciones cotidianas respecto de preparación de alimentos y rutinas de higiene que pueden representar un riesgo para la salud propia y de sus familias.

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

- Opina sobre la información entregada en textos respecto de acciones cotidianas de elaboración de alimentos y rutinas de higiene personal.
- Comunica sus impresiones, sentimientos e ideas sobre las acciones cotidianas, mostrando confianza en sí mismo, claridad y fluidez.
- Muestra interés por las actividades prácticas que resaltan la seguridad alimentaria y prácticas higiénicas, como el lavado de manos.

**Diseño**

Inicio: presentación de la sesión y del cuento.
Desarrollo: escucha activa con técnica, *escucho y resumo*.
Cierre: reflexión final con preguntas y redacción de un nuevo título para el cuento.

**Consideraciones previas**
Antes de la sesión revise el cuento del texto de ACHIPIA que se sugiere en esta propuesta. Organice las preguntas que puede realizarle a sus estudiantes. Luego de ello, indague sobre el nivel de conocimientos de sus estudiantes sobre el contexto de la historia que presenta el cuento, así podrá contextualizar de mejor manera la comprensión del cuento que se utilizará para la actividad.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº2**
**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 texto con la imágen del germen de color verde y luego de que lo vean, pregúnteles: ¿qué será ese dibujo? ¿de qué creen que trata la historia?

El o la educadora guía la conversación y propicia que se genere un ambiente de expectativa y curiosidad para saber si es un monstruo, un animal o un dibujo.
Puede recordar la sesión anterior cuando hablaron sobre los microorganismos que viven en nuestras manos entre medio de la suciedad y que no los podemos ver.

**2. Desarrollo (30 min)**
Para el desarrollo de esta sesión se utilizará el cuento: “La Cazuela”. 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. Para favorecer una mejor comprensión se sugiere utilizar la estrategia *Escucho y resumo*, que consiste en incentivar a los niños y niñas a escuchar con atención para, posteriormente, resumir o explicar en sus propias palabras la idea central de lo que han escuchado.
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:

- ¿Por qué se había enfermado el vecino de la Sra Georgina?

Luego de las respuestas expresadas por las niñas y niños, tómese un momento para recordar la experiencia vivida en la sesión anterior con la caja de Karen y vuelva a hablar sobre los microorganismos que encontraron en sus manos y reflexione sobre lo que puede suceder si tenemos las manos sucias.

En la parte final haga la siguiente pregunta: ¿qué se puede hacer para evitar enfermarse con la comida? 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 que imaginen un nuevo título para el cuento. Constrúyelo a partir de las ideas que varios estudiantes planteen y escojan entre todas y todos el que mejor represente al curso.

## PROPUESTA DE PLANIFICACIÓN / SESIÓN Nº3

**Materiales**: Frutíteres impresos, palitos de helado, pegamento, hojas de papel y lápices de colores, también considera un espacio amplio para la actividad.

**Tiempo**: 60 minutos

**Objetivos de la sesión**
Identificar la relevancia de comunicar un mensaje a sus compañeros, participando de intercambios grupales sobre obras de arte relacionadas con seguridad alimentaria, demostrando comprensión de la importancia de mantener un espacio limpio y seguro.

**Resultados esperados**

Al finalizar la sesión, las niñas y niños podrán:

- Comunica ideas respecto a sus propias creaciones y las de sus compañeros, opinando sobre representaciones artísticas que reflejen prácticas seguras de higiene y alimentación.
- Identifica características de distintas producciones artísticas.
- Realiza prácticas de higiene personal de manera autónoma, siguiendo rutinas establecidas y comprendiendo su conexión con la seguridad alimentaria.

**Diseño**

1. Inicio: presentación de los frutíteres y vínculo de las niñas y niños con ellos.
2. Desarrollo: elaborar los frutíteres y crear historia.
3. Cierre: reflexión final grupal y presentación de un frutítere por equipos.

**Consideraciones previas**

Antes de la sesión pídale a las niñas y niños que comenten cuál es su alimento favorito y por qué. Identifique el tipo de alimentación que describen sus estudiantes y guíe la reflexión hacia la importancia de consumir, no solamente alimentos saludables en su composición nutricional sino que también, hacer énfasis en la preparación de las comidas.

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE / SESIÓN Nº3**

**1. Inicio (10 min)**

Se comienza la sesión presentando "*Los Frutíteres"* a los estudiantes, cada uno con sus respectivos nombres y habilidades especiales. La idea es que puedan conocer a los personajes y puedan imaginar una historia: ¿Qué les parecieron los personajes? ¿Cuál te llamó la atención? ¿Cuál de todos te gusta comer?

**2. Desarrollo (30 min)**

Cada estudiante elige un personaje. Luego, reunidos en parejas deben inventar una conversación que incluya una recomendación sobre preparación segura para su consumo humano. Por ejemplo: "Soy Jack Sparragou y no tengo problemas en que pueda ser consumido crudo o cocido, mis propiedades nutricionales son excelentes para la salud de las personas. Puedo ser preparado en ensaladas, acompañamientos o cremas"

La idea es que cada dupla pueda crear una historia para ser presentada al resto del curso.

Con las hojas de papel y lápices de colores, anime a los niños a crear un fondo o decorado tipo escenario para que sea más entretenida. Pueden dibujar árboles, frutas y otros elementos relacionados con la historia. Considere darles tiempo para ensayar sus diálogos en grupos. Luego, organice una pequeña representación teatral donde cada dupla pueda mostrar su historia a los demás.

**3. Cierre (20 min)**

Después de las presentaciones y para cerrar la sesión:

- Realiza una breve reflexión con los niños. Pregunta sobre lo que más les gustó de la actividad y cómo se sintieron interpretando a sus personajes frutales.
- Pregunte a niñas y niños por qué escogieron a ese frutítere y cuál es la manera correcta y segura de prepararlo para consumirlo sin correr riesgos para la salud de las personas.

- Además tenga presente poder reflexionar sobre la importancia de consumir alimentos de manera segura.  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?

## 5.3 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN NIVEL TRANSICIÓN

| **Indicadores de evaluación** | **Logrado** | **Con avances** | **Sin avances** |
|---|---|---|---|
| Toma decisiones que refuerzan la seguridad alimentaria y mantiene la limpieza durante las comidas y actividades. | | | |
| Realiza prácticas de higiene personal de manera autónoma, siguiendo rutinas establecidas y comprendiendo su conexión con la seguridad alimentaria. | | | |
| Comunica sus ideas respecto a sus propias creaciones y las de sus compañeros, opinando sobre representaciones artísticas que reflejen prácticas seguras de higiene y alimentación. | | | |

# 6. 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

- MINEDUC, 2020, Unidad de Currículum y Evaluación
Fichas pedagógicas para la priorización curricular, Educación Parvularia Nivel Transición

- 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