

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, León**  
**Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades**  
**Departamento de Ciencias Naturales**



**Pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad  
“Alimentación y Nutrición” de Ciencias Naturales y su incidencia en  
la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro  
Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020**

**Monografía para optar al título de Licenciados en Ciencias de la  
Educación mención Ciencias Naturales**

**Autores:**

- ❖ **Br. Ronier José Ayala Munguía**
- ❖ **Br. Francis Idania Sánchez Donaire**
- ❖ **Br. María Jesús Velásquez Tórrez**

**Tutor: M.Sc. Douglas Adolfo Vega Rodríguez**

**León, Nicaragua, 26 de febrero 2021**

**¡A la Libertad por la Universidad!**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, León**  
**Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades**  
**Departamento de Ciencias Naturales**



**Pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad  
“Alimentación y Nutrición” de Ciencias Naturales y su incidencia en  
la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro  
Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020**

**Monografía para optar al título de Licenciados en Ciencias de la  
Educación mención Ciencias Naturales**

**Autores:**

- ❖ **Br. Ronier José Ayala Munguía**
- ❖ **Br. Francis Idania Sánchez Donaire**
- ❖ **Br. María Jesús Velásquez Tórrez**

**Tutor: M.Sc. Douglas Adolfo Vega Rodríguez**

**León, Nicaragua, 26 de febrero 2021**

**¡A la Libertad por la Universidad!**

## Carta aval del tutor

Yo Douglas Adolfo Vega Rodríguez docente del departamento de Ciencias Naturales, en mi calidad de tutor del Trabajo Monográfico “Pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020” presentado por el Br. Ronier José Ayala Munguía con número de carnet 15-04067-6, Br. Francis Idania Sánchez Donaire con número de carnet 15-02785-6 y la Br. María Jesús Velásquez Tórrez con número de carnet 15-03004-6, previo para optar al grado de licenciatura en Ciencias de la Educación mención Ciencias Naturales.

Por haber tenido la oportunidad de dar seguimiento a la investigación y revisar el informe final, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios de nuestra Institución para trabajos de esta naturaleza, por lo que autorizo la presentación del mismo y ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de León, 21 de noviembre de 2020

Atte.

---

**M.Sc Douglas Adolfo Vega Rodríguez**  
Docente del Departamento de Ciencias Naturales  
Facultad de CC. EE y HH

## INDICE

Introducción.....	1
Planteamiento del Problema .....	3
Antecedentes .....	5
Justificación.....	9
Objetivos .....	11
General .....	11
Específicos.....	11
Marco contextual .....	12
Marco Teórico .....	14
1- Conceptos básicos Alimentación sana .....	16
¿Qué es alimentación y que es nutrición? .....	18
¿Qué es un alimento?.....	19
Manejos higiénicos de los alimentos .....	19
Medidas básicas para el manejo higiénico correcto .....	20
2- Enseñanza de la Ciencias Naturales y su incidencia en la seguridad alimentaria. ....	20
3- Enfoque nutricional implementado por el Gobierno del Frente Sandinista de Liberación Nacional en conjunto con el Ministerio de Educación.....	21
4- Los problemas de Inseguridad Alimentaria en nuestro país.....	22
Situación alimentaria y Nutricional en Nicaragua.....	23
5- La SAN a nivel nacional .....	26
Primer componente de la Seguridad Alimentaria y Nutricional .....	27
Diseño Metodológico.....	29
I- Operacionalización De Variables.....	31
Resultados .....	36
Resultados de entrevista aplicadas a Docentes .....	36
Resultados de Encuesta aplicadas a Estudiantes .....	38
Manual de Pautas Didácticas Para Abordar la IV Unidad “Alimentación y Nutrición” en Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria .....	43
Análisis de los resultados.....	56
Conclusiones.....	61
Recomendaciones.....	63

Bibliografía .....	64
Anexos .....	66
Formato de entrevista .....	66
Formato de Encuesta.....	69
Malla Curricular.....	72

## **Agradecimiento**

Le agradecemos a Dios por habernos permitido vivir hasta este día, habernos guiado a lo largo de este proceso de la realización de la monografía, gracias a él quien nos llenó de su sabiduría, esfuerzo y bendiciones para culminar nuestro trabajo de investigación.

Agradecemos además a nuestras familias por habernos apoyado incondicionalmente durante todo el tiempo, para que con cada avance, cada experiencia y momento en la vida, sean momento de aprendizaje, mediante el cual crecimos como persona y como profesionales.

A nuestro tutor M.Sc. Douglas Vega quien nos apoyó con mucho amor, amabilidad, motivación y nos instruyó desde un inicio hasta finalizar nuestro trabajo investigativo.

A todas las personas que con su colaboración hicieron posible la realización de este trabajo monográfico.

**Grupo investigador**

## **Dedicatoria**

El presente trabajo investigativo lo dedicamos principalmente a Dios, por darnos la inspiración y fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A nuestros padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todo este periodo investigativo, gracias a ustedes hemos logrado llegar hasta aquí y convertirnos en lo que somos. Ha sido el orgullo y privilegio de ser sus hijos e hijas, son los mejores padres.

A nuestros hermanos(a) por estar siempre presentes, acompañándonos y por el apoyo moral, que nos brindaron a lo largo de esta etapa de nuestras vidas.

A nuestro tutor M.Sc. Douglas Vega le agradecemos inmensamente por brindarnos su tiempo, paciencia, tolerancia, y compartir sus conocimientos, experiencias a lo largo de la formación de nuestra profesión.

**Grupo Investigador**

## Introducción

La enseñanza de la Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5<sup>to</sup> grado del centro educativo Nuestra Señora de Dolores, es uno de los retos más pertinentes en el proceso de aprendizaje ya que es fundamental en la salud física y mental de los Estudiantes, y por ende en el mejoramiento de la calidad de vida.

Según la definición de La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), se entiende por seguridad alimentaria “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa”. En concepto de la FAO, la seguridad alimentaria es lo más fundamental de las necesidades y de los derechos humanos. Como lo afirmó el director general de la FAO, José Graziano da Silva, “es posible que la seguridad alimentaria no sea siempre nuestra primera preocupación, pero debería serlo”.

La FAO ha considerado a Nicaragua un país pionero en esa esfera, no sólo por la producción de alimentos, sino, además, por garantizar el abastecimiento a la población a precios justos y por la ayuda solidaria brindada en materia de alimentación a las familias más pobres, dijo Ariel Bucardo, titular del ministerio Agropecuario y Forestal.

La presente investigación tiene como objetivo lograr que los estudiantes conozcan a través de técnicas científicas de las Ciencias Naturales la Seguridad Alimentaria, el proceso de enseñanza debe abordarse con claridad, innovación para que los estudiantes queden claro del tipo de alimentación que deben consumir para tener un rendimiento óptimo en clase, buen estado de salud y así aportar al sistema educativo en el control de comidas chatarras implementando normas en las escuelas con programas de alimentación, lo cual se ha constatado que los kioscos escolares venden comidas chatarras, debido que esto contribuye a la deficiencia de cada estudiantes, en el rendimiento escolar y en el deterioro de su salud.



La interacción de aprendizajes en capacitaciones de Ciencias Naturales para la Seguridad Alimentaria para docentes y el cambio de alimentos necesarios a consumir genera gastos, aunque no más de lo que se puede gastar en medicinas por enfermedades como diabetes, anemia, insuficiencia renal crónica, etc. Tomando en cuenta la importancia que tiene la enseñanza de la Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del centro educativo Nuestra Señora de Dolores se recomendarán técnicas innovadoras que facilitará la adopción de los aprendizajes, así mismo otros centros educativos se motiven a implementarlas y lograr tener estudiantes con buen rendimiento académico y buena salud.

Como consecuencia del consumo de alimentos no adecuados, resultaron intoxicados en varios centros educativos de Latinoamérica, donde los niños presentaban síntomas como: fuertes dolores de cabeza, vómitos, mareos y brotes en la piel. Por ende La seguridad de los alimentos es un aspecto al que hay que prestar especial atención, por su estrecha relación con la salud.

Es fundamental considerar, la necesidad de seguimiento y aplicación de todos los requisitos en cuanto a la importancia de garantizar el buen estado de los productos y alimentos saludables que se consumen en los centros educativos, evitando el desarrollo de situaciones como la analizada, lo cual pone en peligro la salud de las personas que consumen estos alimentos.

## Planteamiento del Problema

La Seguridad Alimentaria es un problema actual en nuestra sociedad, probablemente por la influencia publicitaria que ejercen los medios televisivos, rótulos, propagandas de comidas chatarras, en el cual los niños y niñas se ven impulsados por la curiosidad a comer estas atractivas comidas, sin considerar que puede tener efectos negativos en nuestra salud física. Es importante saber que la enseñanza de la Ciencias Naturales incide en la Seguridad Alimentaria, es una situación que se alcanza cuando todas las personas de una población determinada aprovechan adecuadamente los alimentos y nutrientes que ingieren en el momento oportuno, y en las cantidades y calidades necesarias, para lograr un estado de salud individual y comunitaria, que promueva la producción, el desarrollo humano social y económico sostenible. Además muchos consideran que la Seguridad Alimentaria puede verse también, como una estrategia de combate a la pobreza. (Recopilado) República de Nicaragua. “Análisis de la Situación Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional” (SAN) – 2006.

Por lo cual, se ha dirigido este trabajo a estudiantes de 5<sup>to</sup> grado del centro educativo Nuestra Señora de Dolores que suelen pasar por esta situación. Donde se ha observado que en el centro educativo Ermita Nuestra Señora de Dolores los maestros/as no están tratando el tema Seguridad Alimentaria con la debida importancia a través de la enseñanza de la disciplina Ciencias Naturales y así facilitar a los estudiantes los conocimientos necesarios de cómo tener buena calidad alimenticia, ya que de no alimentarse debidamente sano pueden generarse problemas de salud y que los niños y niñas estén propensos a no rendir lo necesario en su proceso de aprendizaje o puede contribuir a que estos sean propensos a enfermedades crónicas.

Es por ello, que el actual Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional suma esfuerzos en implementar programas alimenticios a través del Ministerio de Educación (MINED) y Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE) el consumo de merienda escolar permanente con alimentos sanos y saludables como complemento alimenticio, así mismo se aborda en el Currículo Nacional de Educación Primaria en la **Unidad IV “Alimentación y Nutrición”**, en la que se destaca los contenidos como: alimentos,

Clasificación de los alimentos según su valor nutritivo, Dieta balanceada, Enfermedades por falta de consumo y exceso de alimentos (Raquitismo, Desnutrición, Anemia, Obesidad.)

A partir de lo antes planteado surge la siguiente interrogante:

¿Qué pautas didácticas pueden facilitar los aprendizajes de la IV unidad: “Alimentación y nutrición” de Ciencias Naturales para incidir en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020?

### **Preguntas directrices sobre el problema**

- ¿Qué pautas utilizan los docentes para abordar la IV unidad Alimentación y nutrición de Ciencias Naturales para su incidencia en la Seguridad Alimentaria?
- ¿Qué incidencia tiene el aprendizaje de la IV Unidad Alimentación y nutrición en la Seguridad Alimentaria en los estudiantes?
- ¿Qué pautas didácticas se pueden proponer para la enseñanza de la IV Unidad Alimentación y nutrición de Ciencias Naturales para su incidencia en la Seguridad Alimentaria?

## Antecedentes

Cuando se trata de temas de Seguridad Alimentaria se debe recordar que los primeros en impartir estos contenidos en primaria son los docentes, porque es parte del Currículo Nacional de Educación.

**1.- Antecedentes del Problema:** Ante esta situación, este trabajo se centrará en los/as estudiantes de 5<sup>to</sup> grado del Centro Educativo Nuestra Señora de Dolores ya que existe el consumo de alimentos no saludables, al continuar así causaría enfermedades como diabetes, anemia, insuficiencia renal crónica, lo cual hace considerar que es de extrema necesidad aplicar un estudio de este tipo para comprender mejor la seguridad alimentaria de las niñas y niños en esta institución.

**2.- Antecedentes del Tema de Investigación:** Por otro lado, existen varios autores que tratan de temas de Seguridad Alimentaria a nivel de nuestra Universidad y otras partes del mundo como por ejemplo:

✓ **Utilidad del Huerto Escolar como un recurso didáctico de las Ciencias Naturales. García Rayo L., Zeledón Morrás E. A: & Durán Rivas R. (2010).** Este tema tuvo como objetivo general describir la utilidad del Huerto Escolar como recurso didáctico de las Ciencias Naturales en tercero, cuarto y quinto grado de Educación Primaria. Uno de los principales resultados de esta investigación es que evidencia la necesidad de utilizar los Huertos Escolares como recurso didáctico ya que permite a los/as estudiantes relacionar la teoría con la práctica, además de las utilidades en la alimentación de los mismos. De igual manera a los/as docente les permite facilitar el desarrollo de los contenidos relacionados con estas temáticas. Esta investigación le permitirá al presente trabajo valorar el huerto escolar como un medio de enseñanza que puede crear en los estudiantes un impacto positivo, en el desarrolló habilidades, destrezas y actitudes positiva hacia la madre Tierra. Por lo tanto es de utilidad para este trabajo, específicamente para el diseño del Marco Teórico, ya que la información obtenida nos permite conocer aspectos generales sobre los procedimientos para la implementación de un Huerto Escolar, este tema nos permitirá como integrar las propuestas de pautas didácticas para facilitar los aprendizajes de la IV Unidad

Alimentación y nutrición de Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

✓ **Seguridad Humana, Seguridad Alimentaria y el Derecho a la alimentación: el impacto de los transgénicos en el entorno internacional, elaborado por el doctor Nieva Machín Oses, bajo la tutoría de Rubén Herrero de Castro Madrid, 2014.** En la presente tesis se pretende demostrar que la crisis económica mundial que actualmente estamos sufriendo desde el año 2008 no es la única causa, ni tan siquiera la principal causa que incide en la Seguridad Humana y Seguridad Alimentaria, el retroceso notable en los avances del desarrollo en otras regiones como América Latina tras haber experimentado un progreso paulatino hacia la reducción del hambre y de la desnutrición durante más de una década. “Erradicar la pobreza extrema y el hambre”; existen intereses económicos de entes privados que plantean impedimentos empresariales y acciones concretas en los mercados que hacen que el acceso a la alimentación sana y saludable sea cada vez más inaccesible para un alto porcentaje de la población mundial. En las Directrices sobre el derecho a la alimentación también se recomienda que los estados promuevan como factor esencial del crecimiento económico sostenido, el desarrollo sostenible y la erradicación de la pobreza y el hambre, incluida la consecución progresiva del derecho a una alimentación apropiada. Teniendo como propósito en nuestra tesis es dar a conocer a las instituciones públicas que supervisan, diseñan y aplican políticas y programas de seguridad alimentaria que es un elemento esencial de estas Directrices dar seguimiento así como incorporar líneas que regulen en los mercados, pulperías, puestos de ventas y empresas la distribución de alimentos que exponen la seguridad humana y alimentaria. Retomamos esta tesis nos insta a conocer la regulación en Seguridad Alimentaria en nuestro país, quienes regulan en los centros educativos y el papel de las instituciones de verificar que se pongan en prácticas para una Alimentación y nutrición sana de los estudiantes.

✓ **Conocimientos que tienen los estudiantes y docentes sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional, en el centro de enseñanza técnico agropecuario Augusto Nicolás Calderón Sandino INATEC - Nueva Guinea, durante el Segundo Semestre del 2016. Autor: Ing. Santos Evelio Silva Orozco Tutor: Dr. Tonys Romero Díaz Juigalpa, 28 de abril del 2017.** El objetivo que tiene esta investigación es valorar las buenas prácticas, conocimientos que los estudiantes y docentes tienen sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de la producción y consumo de alimentos en el Centro de Enseñanza Técnico Agropecuario CETA - Augusto Nicolás Calderón Sandino, durante el segundo semestre 2016, Describir el estado actual del nivel de conocimientos que tienen los estudiantes y docentes sobre los elementos que garantizan la Seguridad Alimentaria y Nutricional. También se abordan todos los aspectos y valoraciones del estudio de investigación sobre los conocimientos que tienen los estudiantes y docentes respecto a la Seguridad Alimentaria y Nutricional; iniciando en enunciar la problemática, los elementos que justifican la realización del estudio, asimismo determinar la relación con otros trabajos similares que apoyen el impacto de este estudio, estableciendo objetivos que se quieren alcanzar. Esta información permitió verificar si la estancia de los estudiantes en el Centro incide en el conocimiento que ellos tengan sobre la seguridad alimentaria, en el cual todas las respuestas mencionaron los alimentos básicos entre otras frutas y verduras, pero si tienen desconocimientos de los conceptos básicos de lo que es seguridad alimentaria y nutricional, con sus elementos, lo cual este desconocimiento se puede volver inseguridad alimentaria, la mayoría de los encuestados a través de sus respuestas dieron a conocer que conocen que es seguridad alimentaria pero a pequeña escala, nosotros como formadores tenemos que fortalecer las evidencias de desempeño en las y los protagonistas. De acuerdo a los resultados de esta investigación nos permite autoevaluarnos que aprendizajes tenemos como futuros profesionales y tener una breve perspectiva de que tanto saben los estudiantes sobre seguridad alimentaria y nutricional, si los docentes retoman estos temas como prioridad desde la formación integral de sus estudiantes.

✓ **Estado Nutricional, Hábitos Alimentarios y Merienda Escolar de estudiantes que cursan el 5° - 6° grado del colegio público del poder ciudadano experimental México, periodo de noviembre 2014 – febrero 2015. Integrantes: Bra. Zúniga Valenzuela Sheyla Valeska. Tutor: Msc. Ana María Gutiérrez Carcache Docente del Departamento de Nutrición Managua, Nicaragua, Marzo 2015.** El objetivo de esta tesis es analizar el estado nutricional, hábitos alimentarios y merienda escolar de estudiantes que cursan el 5° - 6° grado del Colegio Público del Poder Ciudadano Experimental México, Noviembre 2014 – Febrero 2015, recordemos que la edad escolar, está marcada por cambios significativos en los ámbitos social, cognitivo y emocional. El ritmo de crecimiento es lento, contrario a lo que ocurrirá en los años de la adolescencia, por lo cual es de vital importancia que ellos tengan una adecuada nutrición para lograr un desarrollo satisfactorio, seguidamente, en este período de vida comienzan a definirse los hábitos y costumbres alimentarias, los que perduraran a lo largo de la vida.. Tomando en cuenta el apoyo que ha dado el gobierno actual a través del programa PINE Escolar, el consumo de Las meriendas fomentan la obtención de hábitos alimentarios saludables y un buen estado de salud, ya que estas suplen cantidades necesarias de energía y nutrientes, que los escolares necesitan para poder realizar sus actividades diarias. Por lo tanto es necesario conocer la calidad nutritiva de los alimentos que consumen a través de la merienda escolar. Como resultados de análisis se constató en su mayoría los estudiantes se encontraban en un estado nutricional normal con el 68%, seguido de los que estaban en sobrepeso con el 16%, los estudiantes que estaban en obesidad con el 5% y con delgadez que correspondían al 2%. Como conclusión se constató que los estudiantes tienen una dieta poco adecuada donde incluyen muy pocas frutas, vegetales, ensaladas, carnes, y predomina el consumo de alimentos básicos, azúcares, grasa, los alimentos chatarras y productos industrializados son consumidos en su mayoría de 1-2 veces por semana, los cuales resultan ser perjudiciales tanto para su estado nutricional como de salud. Esta investigación nos da aporte del estado nutricional actual de nuestros niños y niñas pese al esfuerzo de las instituciones correspondiente y nos abre una perspectiva como abordar nuestra tesis haciendo énfasis en el tema Alimentación y Nutrición de Ciencias Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los niños y niñas.

## Justificación

La propuesta de Pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. El semestre 2020, consideramos que es un tema de mucha importancia para el ser humano ya que repercute directamente en el desarrollo de los niños y niñas. El cual hemos seleccionamos este centro educativo debido a los resultados del diagnóstico realizado previamente, donde evidentemente las prácticas de la seguridad alimentaria no están siendo abordadas como indicadores de prioridad por los docentes, así como el consumo de comidas no saludables dentro del centro educativo son evidentes.

El propósito de nuestra investigación es proponer pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria en los estudiantes del 5<sup>to</sup> grado del colegio Nuestra Señora de Dolores, que los temas “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria sean impartidos de manera más creativos y dinámicos y que el estudiantes se apropie de la importancia de comer saludable. Por tanto, los estudiantes, padres y madres de familia, el colegio mismo y la sociedad serán beneficiados directa o indirectamente de esta investigación, que aunque no pretende resolver el Problema Planteado, al menos servirá para poner en alerta a las autoridades del Centro Educativo.

La importancia que tiene esta investigación para nosotros como grupo investigador, poner en práctica todos los conocimientos adquiridos durante nuestra formación profesional y desarrollar las habilidades y destrezas al proponer pautas didácticas a los docentes y estudiantes para facilitar el aprendizaje de IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria del centro educativo Nuestra Señora de Dolores, así durante nuestra investigación aportar significativamente a tener una sociedad más consiente de la seguridad alimentaria, compartir estas pautas y apoyar a los estudiantes que mediante la formación y regulación de nuestro hábitos



alimenticio alcanzaremos una mejor estrategias de vida y salud, debido a que niños y niñas se ven afectados en cuanto a desórdenes alimenticios.

## Objetivos

### General

- Diseñar Pautas didácticas para el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Colegio Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020.

### Específicos

1. Identificar las estrategias utilizadas por los docentes para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.
2. Determinar la incidencia de la IV Unidad Alimentación y Nutrición en la seguridad alimentaria de los estudiantes
3. Proponer pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición y su impacto en la Seguridad Alimentaria.

## Marco contextual

El centro educativo Nuestra Señora de Dolores está ubicada en la parte norte de la ciudad de León. Fue construida por la comunidad en el año 1967, bajo la dirección del padre Fernando Arnal.

En un comienzo solo se construyó un salón, donde se atendían a los primeros grados y con el tiempo fue aumentando la población escolar teniendo que ser atendido en casa de algunos miembros de la comunidad. A esta situación se vio la necesidad de construir más aulas, para brindar mejor atención a los niños llegando a tener en la actualidad una planta física de diez aulas.

Desde el año 1967 al 2000 funcionó como escuela centralizada, a partir del 2001 paso hacer autónomo.

Actualmente en el centro Nuestra Señora de Dolores atiende una población de 455 estudiantes en los turnos matutino y vespertino, con un personal docente de 17 maestros de aulas y 5 administrativos.

Actualmente en el centro educativo Nuestra Señora de Dolores atiende una población de 455 estudiantes, de los cuales 250 son del turno matutino y 205 del turno vespertino, con un personal docente de 17 maestros de aulas y 5 administrativos, de ello 10 docentes atienden el turno matutino de 1° a 6° grado, docentes titulados como Maestros de Educación Primaria, 7 docentes atienden la modalidad del turno vespertino de 1° a 6° grado, docentes titulados como Maestros de Educación primaria, así mismo se desempeña la directora del centro educativos titulada en licenciatura en psicopedagogía, subdirectora titulada en Ciencias Naturales, secretaria titulada en administración de empresas y 2 conserje que se encargan de la limpieza del centro de estudio.

El nivel cultural es variado, ya que existen diferentes estatus sociales. El nivel económico es precario; ya que la mayor parte de la población está en el desempleo. Por esta razón una parte de los habitantes han emigrados a países vecinos para solventar situaciones económicas.

En el barrio existen los servicios básicos teléfonos, medios de transporte disponible; farmacia, centro de salud, pulpería, panadería; el mercado está a unas siete cuadra, para solventar sus necesidades alimentarias.

Es una comunidad con alta representatividad cultural, existen casas coloniales como comunal, donde se dan reuniones en pro a la comunidad.

## Marco Teórico

Uno de los conceptos que en nuestro trabajo e investigación más nos definen como realismo educativo, es el de pauta didáctica. La terminología en la literatura pedagógica muchas veces tiene un inconveniente que queremos señalar: una indefinición genérica que provoca una inercia de debates y dinámica académica que resumimos en una palabra: bizantinismo. Bizantinismo educativo significa volver a refrescar el significado y uso de los conceptos centrales de la tarea de enseñanza-aprendizaje.

Pauta didáctica es una estrategia concreta para resolver un problema educativo. Un ejemplo: si queremos enseñar a comentar un texto de filosofía en un grupo de estudiantes, tenemos que organizar adecuadamente un conjunto de pautas para resolver ese problema. En nuestro trabajo e investigación de aula así lo disponemos: los resultados son inmediatos, a partir de esas pautas hay un dominio que tiene como consecuencia un alumno seguro de su autoeficacia. Lo hace e interioriza que puede hacerlo cada vez mejor. Nosotros señalamos este efecto, como el efecto de lo concreto.

Durante los últimos años, los docentes hemos sido testigos de los avances tecnológicos especialmente en el campo de la comunicación, es así como vemos cada día la influencia de estos medios en nuestros estudiantes quienes tienen acceso a documentales y videos educativos que les muestran de forma amena y con mayor detalle el mundo que les rodea. Es por eso que los docentes, especialmente los de ciencias naturales y educación ambiental estamos llamados de manera urgente a la aplicación de nuevas estrategias didácticas que les permitan a los educandos acceder al conocimiento o profundizar en lo que aprenden a través de los medios, de una forma interesante y productiva que les permita desarrollar las siete habilidades propias del área como son identificar, indagar, explicar, comunicar, trabajar en equipo, disposición para reconocer la dimensión social del conocimiento y disposición para aceptar la naturaleza cambiante del conocimiento.

Para lograr el desarrollo de estas habilidades y formar estudiantes competentes es importante tener en cuenta que el docente ya no es un simple transmisor de conocimientos, sino que pasa a ejercer el papel de facilitador del aprendizaje, por lo tanto, debe capacitarse no sólo en lo académico, sino convertirse en un especialista en recursos del aprendizaje, de tal forma que pueda plantear técnicas y estrategias didácticas que permitan que los estudiantes participen activamente y alcancen los objetivos propuestos, de acuerdo con el grado en el cual se encuentran.

“Estrategias Didácticas Innovadoras” se refiere a las técnicas didácticas como conjuntos de actividades que el profesor plantea con el objetivo de facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, por lo tanto, podemos decir que no hay un modelo único de estrategia didáctica pues estas técnicas deben estar adaptadas a las características propias de cada grupo, al área, a los contenidos y a los objetivos planteados. Al proponer los modelos de técnicas y estrategias didácticas el docente debe tener en cuenta que éstas deben favorecer la comunicación así como los aprendizajes significativos mas no memorísticos y deben cumplir con unas condiciones como son: tener un objetivo claro, establecer relación entre lo que se está enseñando con lo que el estudiante ya sabe, proponer ejemplos, permitir la participación activa en las tareas propuestas, permitir realizar análisis críticos y comprobar el aprendizaje.

Para la selección de técnicas y estrategias didácticas es importante tener en cuenta algunos aspectos como los siguientes:

- ¿Esta técnica proporciona información útil a un grupo de estudiantes que aprenden sobre un tema en una clase particular?
- ¿La técnica es flexible?
- ¿Pueden los profesores de otras disciplinas adaptar la técnica y usarla en otros cursos?
- ¿El uso de la técnica cambia la forma en que comprenden los estudiantes? y ¿Ayuda a promover entre los estudiantes un mejor aprendizaje?

- ¿Es fácil de preparar y usar? ¿El profesor tiene tiempo para prepararla y luego revisar las respuestas de los estudiantes?
- ¿La técnica permite el uso de la tecnología?
- ¿La técnica fortalece el aprendizaje de un contenido específico o las habilidades planteadas?

Finalmente, se concluye que las estrategias más utilizadas actualmente para atraer la atención y centrar la disposición para el aprendizaje son la interrogación acerca de los conceptos previos que posee el estudiante, su expresión verbal y la utilización de lenguaje apropiado, la construcción de aprendizajes cooperativos en el grupo donde se desarrolle la dinámica de aprender, mediante la formulación de problemas en proyectos que sirvan como eje fundamental para el desarrollo de las ciencias naturales.

“Una de las preguntas comunes que se encuentra en los procesos de formación de docentes y en los diferentes cursos de actualización y cualificación de la enseñanza de a las ciencias es ¿cómo enseñar ciencias significativamente?, pregunta que no pretende instrumentalizar la didáctica o encontrar fórmulas mágicas para solucionar problemas en el contexto del aula de clase, sino promover discusiones concretas que aporten elementos teórico prácticos para la enseñanza y aprendizaje de las ciencias y en donde se logre evidenciar relaciones necesarias y fundamentales entre elementos conceptuales, sociales y culturales de los actores involucrados en dicho proceso. En el documento se presentan aspectos teóricos alrededor de algunos modelos didácticos de la enseñanza de las ciencias.

Recopilado (Ruiz Ortega, F.J, Ministerio de Educación, N.INCAP/OPS, MINSA - MED. Republica de Nicaragua 2007)

## **1- Conceptos básicos Alimentación sana**

¿Qué es la alimentación humana?

Alimentarse es parte de la vida, además es una necesidad básica y un derecho del ser humano, para crecer hay que alimentarse diariamente, las necesidades de alimentarse son diferentes de una persona a otra dependiendo de su edad, sexo, estado fisiológico, trabajo que realiza y a su actividad física.

Alimentación sana: consumo equilibrado de los alimentos de manera que proporcione el organismo, las sustancias nutritivas que necesita para obtener la energía y fuerza, para realizar sus actividades normales. En el caso de los adultos para reparar y mantener los tejidos del cuerpo; en los niños para construir, crecer, desarrollarse permitiéndoles realizar todas sus funciones básicas logrando un buen estado de salud alimentarias de los escolares, así como desarrollar y validar tanto un programa de capacitación docente, como el de materiales educativos que apoyen la enseñanza de la alimentación y nutrición.

Alimentación sana: consumo equilibrado de los alimentos de manera que proporcione el organismo, las sustancias nutritivas que necesita para obtener la energía y fuerza, para realizar sus actividades normales. En el caso de los adultos para reparar y mantener los tejidos del cuerpo, y en los niños para construir, crecer, desarrollarse y realizar todas aquellas funciones que permiten un buen estado de salud. Alimentarias de los escolares, así como desarrollar y validar tanto un programa de capacitación docente, como el sí de materiales educativos que apoyen la enseñanza de la alimentación y nutrición de los escolares y sus familiares.

Para sintetizar estos contenidos se procedió a la revisión de las ciencias naturales, educación física, ciencias sociales, según el desarrollo conceptual y actitudinal de los escolares, seleccionando el área de ciencias naturales para construir la guía metodológica, para identificarse en esta los contenidos específicos.

¿De qué manera la ciencia natural debe enseñar a tener una alimentación variable?

El siguiente cuadro podrá observar los alimentos adecuados.



Nutrientes, fuentes alimentarias y funciones que realizan:

<b>Carbohidratos</b>	<b>Grasas</b>	<b>Proteínas</b>	<b>Minerales</b>	<b>Vitaminas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales</li> <li>• Raíces comestibles</li> <li>• Harina</li> <li>• Pastas</li> <li>• Pan</li> <li>• Galleta</li> <li>• Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantequilla</li> <li>• Margarina</li> <li>• Aceites</li> <li>• Mantecas</li> <li>• Carne grasosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne</li> <li>• Pescado</li> <li>• Huevo</li> <li>• Leche</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Leguminosas</li> <li>• Cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hortaliza</li> <li>• Frutas</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Carne de res</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas</li> <li>• Hortalizas</li> <li>• Cereales integrante</li> <li>• Lácteos</li> </ul>
Macronutrientes			Micronutrientes	
Energía			Control de los procesos	

Recopilado (INCAP.OPS INCAP / MDE/ 152., 2006

### **¿Qué es alimentación y que es nutrición?**

Con mucha frecuencia los términos nutrición y alimentación, son usados como si fueran sinónimos, cuando en realidad describen dos procesos que si bien están íntimamente ligados, son diferentes en muchos aspectos.

La nutrición la entendemos como ciencias de los alimentos que estudian los procesos mediante los cuales nuestro organismo utiliza, transformar e incorporar a sus propios tejidos un cierto número de sustancias nutritivas que han de cumplir tres fines básicos.

1. aportar la energía necesaria para que se mantenga la integridad y el perfecto funcionamiento de las estructuras corporales.
2. Proporcionar los materiales necesarios para la forma de estas estructuras.
3. Suministrar las sustancias necesarias para regular el metabolismo.

La alimentación es el proceso mediante el cual tomamos del medio exterior una serie de sustancias que contenidas en alimentos que componen a dieta, son necesarias para la nutrición.

Recopilado (INCAP.OPS.SAN., 2006)

### **¿Qué es un alimento?**

Es el producto de origen animal, vegetal y mineral que contiene sustancias nutritivas y son proporcionadas por la naturaleza y utilizado por el ser humano para su alimentación y nutrición.

Recopilado (INCAP.OPS.INCAP., MDE/ 113., 2005)

### **Ejemplo temático de alimentación y nutrición**

<b>Alimentacion sana</b>	<b>Nutricion y salud</b>	<b>Produccion de alimentos en la escuela y el hogar.</b>
a. Conceptos Básicos.	Relación entre crecimiento y alimentación	Seguridad alimentaria en la comunidad y el hogar.
b. Los alimentos	Composición de una dieta balanceada.	Proyectos productivos en la escuela y el hogar.
c. Los nutrientes y sus funciones el organismo.	Alimentación en el ciclo de la vida	
d. Selección, conservación y preparación de alimentos.	Alimentación en casos especiales.	
e. Higiene de los alimentos.		

### **Manejos higiénicos de los alimentos.**

Los alimentos son productos que contienen las sustancias esenciales para conocer la vida y la salud. Sin embargo la falta de higiene en su manejo, preparación y conservación los puede convertir en agentes causales de la perdida de salud y de la vida, existen una gran variedad de enfermedades de las cuales los agentes causales

penetran el organismo por la vía digestiva los que pueden contaminar se clasifican en dos grandes grupos.

Importancia de vigilar el crecimiento y desarrollo del niño.

El aumento de tamaño se relaciona aún más con el crecimiento y la capacidad funcional del ser humano y con el concepto o de maduración. La estatura o crecimiento de un niño(a) se ve afectados por diversos factores genéticos, hormonales y especialmente nutricionales que interactúan desde el momento de la concepción hasta el final de la pubertad.

El crecimiento de cada niño(a) tiene características individuales, dentro de una misma familia, la medición periódica de la talla y el peso es uno de los procesos para establecer si el niño(a) están dentro de los límites normales de su edad y sexo.

Recopilado (International.Dynamics.Advisors.,2016

### **Medidas básicas para el manejo higiénico correcto**

<b>Lavado</b>	<b>Hervido</b>
Comprende no solo a los alimentos sino también a los utensilios que se utilizan para preparar los alimentos. Si es necesarios utilizar cloro para poder tenerlos limpios.	El hervido es un medio que destruye prácticamente todos los microorganismos y parásitos. El agua que utiliza para beber y preparar los alimentos.
<b>Tapado</b>	<b>Almacenado</b>
Medida básica de higiene de los alimentos que evitan la contaminación ya que los protege del polvo y los insectos.	Almacenamientos adecuados de todos los alimentos y utensilios que se preparan deben conservarse en lugares limpios y frescos.

Recopilado (KAUFMAN, M. y FUMAGALLI, L., 2006

## **2- Enseñanza de la Ciencias Naturales y su incidencia en la seguridad alimentaria.**

La conferencia internacional FAD (Fondo de Ayuda al Desarrollo) / DMS o sistema de gestión documental (Document management System), sobre nutrición reconoció la importancia del papel de la educación en la alimentación y nutrición como un medio

para la lucha contra las enfermedades generadas por la mala alimentación el ministerio de educación debe promover acciones que tenga meta, aumentar y diversificar los alimentos disponibles para los lugares pobres y a la vez informar y motivar a los padres y madres a buscar mejores prácticas alimentarias que contribuyen a elevar su calidad de vida.

En un documental se plantea los temas de alimentación y nutrición que el diseño curricular nacional de educación básica (DENEBA), considera útiles y valiosos para resolver problemas reales. La propuesta didáctica debe ser desarrollada desde una concepción metodológica que involucren a las y los estudiantes en el mejoramiento de la nutrición como una estrategia de prevención, basada en el cambio de comportamientos y modificación de hábitos alimenticios

La secretaria de educación, con el apoyo técnico y financiero de la organización de las naciones unidas para la cultura y la alimentación (FAO) desarrolla un proyecto para fortalecer la enseñanza – aprendizaje de alimentación y nutrición en el primero y segundo ciclo de la educación básica.

El proyecto contempla en sus objetivos, el diseño de estrategias y actividades educativas que apoyen la práctica pedagógica de los docentes para mejorar el desarrollo de los conocimientos, actividades y prácticas.

Los contenidos complementarios pretenden que los maestros cuenten con herramientas que les permita ampliar los contenidos del DCNB y las contempladas en los textos de ciencias naturales de primero y segundo ciclo de educación básica.

Recopilado (Ortiz, Fajardo, C.H., 2009)

### **3- Enfoque nutricional implementado por el Gobierno del Frente Sandinista de Liberación Nacional en conjunto con el Ministerio de Educación.**

La Seguridad Alimentaria y Nutricional es multicausal y su abordaje, debe ser intersectorial y multidisciplinario. Esta multicausalidad solo depende de la cadena agroalimentaria (disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos), también tiene mucha relación con aspectos como el ordenamiento de las

instituciones, la organización y participación ciudadana y la existencia de planes de desarrollo que aborden la problemática de salud, nutrición y pobreza desde una perspectiva integradora y orientada al desarrollo humano.

La educación en Seguridad Alimentaria y Nutricional es uno de los retos más pertinentes en el proceso enseñanza – aprendizaje porque juega un papel fundamental en la salud física y mental de los pueblos, y por ende en el mejoramiento de la calidad de vida.

Se ha evidenciado que la inversión en el capital humano es la base para el desarrollo económico y social del país y, por tanto, es una estrategia de desarrollo del Gobierno a través del programa Hambre Cero, que tiene como objetivo fundamental reducir la extrema pobreza y el hambre, ambos condicionantes de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población nicaragüense.

El Ministerio de Educación consciente de la necesidad de tener una educación integradora y acorde con las problemáticas existentes en inseguridad alimentaria y nutricional ha contemplado desarrollar contenidos de SAN en la currícula escolar con el objeto de formar y preparar a las nuevas generaciones con actitudes y prácticas positivas conducentes a un mejor nivel de vida. El MINED tiene la ejecución de la merienda escolar, que es uno de los ejes del programa Hambre Cero. Actualmente se han contemplado otras áreas complementarias como son: la promoción de huertos escolares, la vigilancia nutricional del escolar y el desarrollo o implementación del currículo de materiales educativos en SAN.

Recopilado (Ministerio de Educación. INCAP/OPS, MINSA. MED. Republica de Nicaragua, .2005)

#### **4- Los problemas de Inseguridad Alimentaria en nuestro país.**

Primeramente es importante saber que la Seguridad Alimentaria y Nutricional es una situación que se alcanza cuando todas las personas de una población determinada aprovechan adecuadamente los alimentos y nutrientes que ingieren en el momento oportuno, y en las cantidades y calidades necesarias, para lograr un estado de salud

individual y comunitaria, que promueva la producción, el desarrollo humano social y económico sostenible. Además muchos consideran que la seguridad alimentaria y nutricional puede verse también, como una estrategia de combate a la pobreza.

Existe Inseguridad Alimentaria cuando a nivel de un país o un hogar, la población carece de acceso seguro a cantidades suficientes de alimentos inocuos y nutritivos para el crecimiento y desarrollo normal de una vida activa y sana. Puede ser causada por la falta de alimentos, la insuficiencia de poder adquisitivo o la distribución o utilización inapropiada de los alimentos en el hogar.

La inseguridad alimentaria, las malas condiciones de salud e higiene y las prácticas inadecuadas de salud y alimentación, son las causas principales del mal estado nutricional del individuo o grupo de población<sup>1</sup> Nicaragua a pesar del gran potencial productivo, es el segundo país más pobre en América Latina, entre los principales problemas que enfrenta la población son:

La pobreza es uno de los principales problemas que enfrenta la sociedad nicaragüense, reflejado en el 79.9% de la población que sobrevive con dos dólares diarios y un 45.1% con un dólar al día (pobreza extrema), datos del Banco Mundial.

Esto es inaceptable desde todo punto de vista. En el 2003 más de 800,000 personas no tenían acceso a la Canasta Básica de Alimentos (CBA).

Recopilado (Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. 2007)

### **Situación alimentaria y Nutricional en Nicaragua**

**La Alimentación y la Nutrición son dos conceptos que hay que diferenciarlos:**

**La Alimentación:** Es un proceso voluntario y consciente, suele estar condicionada por factores externos tales como hábitos y creencias culturales y religiosas, accesibilidad a determinados nutrientes, presión de la publicidad, recursos económicos, etc. De ahí que es educable, así pues, es importante que la educación intervenga primero desde la familia y después desde la escuela en la construcción de conocimientos y actitudes que ayuden a los niños a tomar decisiones sobre su propia alimentación.

**La Nutrición:** Es un concepto que está relacionado con una serie de mecanismos fisiológicos a través de los cuales el organismo transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos mediante la digestión, que comienza con la masticación.

Una alimentación completa, variada, adecuada y suficiente, permite que el organismo funcione con normalidad, es decir que cubra por un lado las necesidades básicas y por otro reduce el riesgo de resistir enfermedades o ciertos trastornos alimentarios, como anorexia, bulimia, desnutrición, obesidad, entre otras.

La situación alimentaria y nutricional actual está estrechamente ligada con el contexto económico, social y ambiental del país y de las tendencias internacionales Nicaragua tiene 6,5 millones de habitantes y una de las más altas tasas de crecimiento demográfico de Latinoamérica (2,6%). Es también el país más pobre de la región después de Haití.

Ahora bien, es necesario conocer sobre la situación alimentaria del país. La agricultura representa aproximadamente el 20 por ciento del Producto Interno Bruto y el 38 por ciento del mercado laboral por tanto tiene un peso muy importante en la economía nacional. Del 2001 – 2006 la disponibilidad, de arroz y maíz ha estado por encima de los niveles recomendados por la Canasta Básica Alimentaria.

En el caso del maíz dicha disponibilidad fue de 12 millones de quintales no así en el caso del arroz, cuyo nivel de disponibilidad se debió a las importaciones, la que llegaron a los 2.5 millones de quintales. En cambio la disponibilidad del frijol, estuvo por debajo del nivel recomendado a pesar de las buenas cosechas obtenidas debido a que el nivel de exportación de frijol ha aumentado considerablemente (de un millón de quintales).

La disponibilidad de carne de res, estuvo por debajo del nivel recomendado en el periodo

2001 – 2006, a pesar que hubo un incremento en la producción esta fue exportada.

La carne de pollo mantuvo un equilibrio entre la producción y la disponibilidad, la cual está por debajo de los niveles recomendados en la CBA.

La disponibilidad de leche estuvo por encima de los niveles recomendados, debido a la alta producción obtenida, el nivel de exportación en los últimos años ha superado los 150 millones de litros, así como las exportaciones de queso. Para el rubro de huevos tanto la disponibilidad como la producción estuvieron por debajo de los niveles recomendados, debido a que la producción nacional no es suficiente para las cantidades destinadas a la alimentación humana y además que las importaciones son insuficientes.

La producción agroalimentaria en Nicaragua es insuficiente e inestable y se encuentra muy extendida en las zonas rurales, y en particular, en las zonas agroecológicas secas y en las zonas húmedas del Atlántico, donde la vulnerabilidad se acentúa en los estratos de más bajos ingresos.

La contribución de los granos básicos (maíz, frijol y arroz) representa casi la mitad del aporte calórico de la canasta básica alimentaria de la dieta nicaragüense, siendo el sector campesino de pequeños y medianos productores el que genera la mayor producción nacional de granos básicos a pesar de la deficiente tecnología agrícola de que disponen .

El patrón de consumo alimentario de los nicaragüenses a nivel nacional y en el área urbana es de 20 y 21 alimentos respectivamente. Para el área rural, el número de alimentos del patrón de consumo alimentario se reduce a 15 productos.

Por otro lado conocer la situación nutricional es de suma importancia porque nos refleja cómo está la población del país en términos de bienestar nutricional. No obstante los resultados del Segundo Censo de Talla en Escolares de Nicaragua de 2004, demuestran que la desnutrición crónica es del 27.2% en los niños de 6 a 9 años de edad, de los cuales, el 6,5%, presenta retardo severo.



El retardo severo en talla es mayor en los varones; en el área rural y aumenta de forma constante a medida que aumenta la edad. Los departamentos más afectados por la desnutrición crónica son Madriz, Jinotega, Matagalpa, Nueva Segovia y RAAN. Casi la mitad de los municipios del país 46.3%, tienen retardo en talla por encima del promedio nacional (27.21%).

Las deficiencias de micro nutrientes en niños menores de cinco años, ha tenido una franca mejoría: la prevalencia del déficit de vitamina A en 1993 fue de 31.3% pasando en el año 2000 a 8.6%. Durante el período de 2003 y 2004 se observó un leve incremento de 2 y 3% respectivamente. Estos datos demuestran que la estrategia de suplementación con mega dosis de vitamina A en las Jornadas Nacionales de Salud y la fortificación del azúcar con vitamina A ha contribuido a controlar esta deficiencia .

La prevalencia de anemia en niños y niñas de 6 a 59 meses era de 28.6% y en la Encuesta Nacional Micronutrientes – 2000 fue de 29%, sigue siendo un problema de salud urgente de atender a pesar los logros observados en el control de la anemia en este grupo de edad.

Recopilado (Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. 2007)

## **5- La SAN a nivel nacional**

En Nicaragua la Constitución Política de la República en su artículo 63, establece “El derecho de los nicaragüenses a estar protegidos contra el Hambre. El Estado promoverá programas que aseguren una adecuada disponibilidad de alimentos y una distribución equitativa de los mismos”. Basado en este fundamento la SAN es un derecho que tiene la población del país.

A nivel nacional la SAN tiene una importancia relevante, permite ser el eje articulador de todas las estrategias, planes, programas y proyectos de desarrollo nacional, que permitiría mejorar las condiciones de pobreza, hambre y desnutrición entre otras.

Es necesario que existan voluntad política y compromiso social del Gobierno,

principalmente de los tomadores de decisiones de medio y alto nivel de las instituciones del gobierno y de los legisladores, para la creación del marco legal y reglamentación de las leyes sobre seguridad alimentaria y nutricional que regirán el país y que armonizarán con los programas sociales que se desarrollen por un periodo de tiempo. Uno de los roles del Estado consiste en respetar, proteger, facilitar y hacer efectivo el derecho a la alimentación adecuada.

Recopilado (INCAP.OPS.CADENA.INCAP / MDE/ 152., 2004)

### **Primer componente de la Seguridad Alimentaria y Nutricional**

**Disponibilidad de alimentos:** Cuando se habla de “disponibilidad de alimentos“, se hace referencia a la cantidad y variedad de alimentos con que cuenta un país, región, departamento, municipio, comunidad, hogar, familia o individuo. Esto dependerá de la producción exportación y producción, transporte y medio de conservación de los alimentos, entre otros.

**Factores Ecológicos:** La fertilidad y la vocación de suelo, el clima, Influyen en la cantidad y calidad de los alimentos cultivados y producidos para un hogar.

Por ejemplo, si hay sequía o se tienen solamente algunos metros de terrenos para cultivar, la producción de alimentos será menor. Otro ejemplo sería cuando alimentos vegetales, que son producidos por siembras en invierno o verano, pueden verse perjudicados por lluvias demasiado fuertes, por la falta de ésta o por altas temperaturas.

**Producción en el hogar:** La producción en el hogar junto con buenas prácticas de cosecha y almacenamiento permiten que las familias puedan contar con variedad de alimentos de calidad para el autoconsumo, aumentando su disponibilidad y acceso al mismo.

Recopilado (Acevedo.A., 2005)

### **Componentes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional**

Los pilares de la seguridad alimentaria y nutricional son: la disponibilidad, la

accesibilidad, la aceptabilidad y consumo, y la utilización biológica de los alimentos, como lo vemos en el esquema siguiente, indica que éste comprende desde la producción de alimentos, hasta tener un ambiente limpio y un buen estado de salud para que el cuerpo pueda utilizar los nutrientes contenidos en los alimentos. Debe existir una relación de los cuatro componentes para que un individuo, una familia, una comunidad o un país puedan vivir con SAN como se observa en el esquema siguiente.

La Ley 693 de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional busca garantizar el derecho a la alimentación de todos los nicaragüenses, asegurando el acceso a alimentos sanos e inocuos, su disponibilidad, estabilidad y suficiencia. El Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), es un programa para desarrollar acciones que contribuyen con el bienestar de las familias nicaragüenses urbana y rural, que se encuentran en condiciones de inseguridad alimentaria y nutricional, producto de Fenómenos Naturales recurrentes y sistemáticos y crisis socioeconómicas del país. El organismo a cargo es el Ministerio de Economía Familiar Comunitaria, Cooperativa y Asociativa.

Recopilado (Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional.SAN. MAGFOR.FAO.,2007)

## Diseño Metodológico

**Tipo de investigación: Descriptiva.** Porque no hay manipulación de variables, estas se observan y se describen tal como se presentan en su ambiente natural. Su metodología es fundamentalmente descriptiva, aunque puede valerse de algunos elementos del enfoque cuali-cuantitativo, el objetivo de nuestra investigación es analizar los aportes de las diferentes fuentes consultadas y describir el tema de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en nuestros niños y niñas del centro educativo donde se aplicó el estudio y así proponer pautas didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes de 5to grado del Centro Educativo Nuestra Señora de Dolores, León. II semestre 2020.

**Área de estudio:** El centro educativo Nuestra Señora de Dolores está ubicada en la parte norte de la ciudad de León, fue construida por la comunidad en el año 1967, bajo la dirección del padre Fernando Arnal.

**Universo:** Actualmente en el Centro educativo Nuestra Señora de Dolores atiende una población de 455 estudiantes en los turnos matutino y vespertino, con un personal docente de 17 maestros de aulas y 5 administrativos.

**Periodo de estudio.** La investigación se llevó a cabo durante el II semestre del año lectivo 2020, por lo que se considera de corte transversal, así mismo, se puede indicar que en la semana del 13 al 24 de Noviembre, se aplicaron los instrumentos en las aulas de clases a estudiantes y docentes.

**Población de estudio.** Cuatro docentes que imparten la asignatura de Ciencias Naturales y los estudiantes del quinto grado del colegio Nuestra Señora de Dolores del año electivo 2020, los cuales son 36 estudiantes matriculados, pero 4 ya no son activos, por lo tanto ya no forman parte de la muestra considerando los criterios de inclusión y exclusión establecidos.

**Criterio de inclusión:** todos los estudiantes matriculados del quinto grado en el colegio Nuestra Señora de Dolores del año electivo 2020.

**Criterio de exclusión.** De los 36 estudiantes que son la población solamente se aplicó a los 32 estudiantes, puesto que; 4 de ellos se encuentran inactivos.

**Muestra:** se seleccionaron los 32 estudiantes y 2 docentes son la muestra actual, ya que es una población pequeña, por lo tanto no fue necesario aplicar algún tipo de muestreo.

**Instrumentos y técnicas de recopilación de datos:** Entrevistas y Encuesta

Nuestra entrevista está dirigida a los docentes, cuenta con once preguntas, está estructurada de forma abierta

Para los estudiantes se les aplicó encuestas que cuenta con nueve preguntas cerradas.

**Fuentes de información:** Libros de textos, monografía y sitios web

**Técnicas de procesamiento de la información:** Matriz de resultado en libro Excel

**Formas de presentación de los resultados:** Gráfica de Barra y de pastel.

## I- Operacionalización De Variables

Objetivo	Variable	Preguntas	Posibles respuestas	Fuentes de información	Técnica
Identificar las estrategias utilizadas por los docentes para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.	Estrategias utilizadas por los docentes en la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.	¿Qué estrategias innovadoras pone en práctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?	<b>Seleccione la respuesta correcta:</b> a)Creando materiales_____	Estudiantes Docentes	Encuesta Entrevista
			b)Dinámicas Lúdicas_____		
			c)Lectura en libros_____		
		¿Qué tipo de estrategias has implementado con sus estudiantes?	d)Investigaciones_____	Docente	Entrevista
			e)Transcripción de Texto_____		
		¿Se han logrados buenos resultados al poner en práctica estas estrategias?	a)Abstractas_____	Docentes	Entrevista
			b)Semiabstractas_____		
			c)Concretas_____		
			a)Si_____	Docentes	Entrevista
			b)No_____		
			c)Justifique su respuesta_____		

<p>Determinar la incidencia de la IV Unidad Alimentación y Nutrición en la seguridad alimentaria de los estudiantes</p>	<p>Incidencia en la Seguridad Alimentaria la IV Unidad Alimentación y Nutrición en los estudiantes.</p>	<p>¿Te gustan las estrategias que tu docente Implementa para impartir la IV unidad Alimentación y Nutrición?          ¿Te ha capacitado el MINED en estrategias didáctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?</p> <p>¿Qué es seguridad alimentaria?</p>	<p>a)Si____          b)No____          c)Algunas veces____</p> <p>a)Si____          b)No____          c)Justifique su repuesta_____</p> <p><b>a)</b> Se define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad.</p> <p><b>b)</b> Entre los factores de riesgo asociados a una inadecuada utilización biológica están: la morbilidad, especialmente enfermedades infecciosas</p>	<p>Estudiantes          Docentes          Docentes          Estudiantes</p>	<p>Encuesta          Entrevista          Entrevista          Encuesta</p>
---	---	---	---	---	---

		<p>¿Qué alimentos son saludables para tener una seguridad alimentaria?</p>	<p>Englobe los Alimentos saludables:</p> <p>a)Frutas_____</p> <p>b)Verduras_____</p> <p>c)Carnes_____</p> <p>d)Chocolates_____</p> <p>e)Golosinas_____</p> <p>f)Dulces_____</p> <p>g)Frutas_____</p>	Estudiantes	Encuesta
		<p>¿Qué incidencias tienen en los estudiantes las estrategias implementadas en la IV unidad Alimentación y Nutrición para la Seguridad Alimentaria?</p>	<p>Justifique su respuesta</p>	Docente	Entrevista
		<p>¿Qué alimentos debo consumir en el quiosco de la escuela?</p>	<p>Verduras_____</p> <p>Refrescos_____</p> <p>Golosinas _____</p> <p>Justifique su respuesta</p>	Estudiantes	Encuesta
		<p>¿Cómo ponen en práctica los estudiantes los</p>		Docente	Entrevista



	<p>conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la IV unidad Alimentación y Nutrición?</p> <p>¿Qué tipo de alimentos disponen en el quiosco del centro educativo?</p>	<p>a)Verduras_____</p> <p>b)Verduras_____</p> <p>c)Caramelos_____</p> <p>d)Chocolates_____</p> <p>e)Golosinas_____</p> <p>f)Dulces_____</p> <p>g)Frutas_____</p>	Docente	Entrevista
	<p>¿Los alimentos que venden en el quiosco aportan a la seguridad alimentaria de los estudiantes?</p>	<p>Si____</p> <p>No__</p> <p>Justifique su respuesta_____</p>	Docente	Entrevista
	<p>¿El centro educativo tiene algunas de estas normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco?</p>	<p>Reglas de alimentación</p> <p>Vender frutas y refrescos_____</p> <p>No vender comida chatarra_____</p> <p>Ninguna de las anteriores_____</p> <p>Otras_____</p>	Docente Estudiantes	Entrevista Encuesta
	<p>¿Cómo contribuye la merienda escolar en la seguridad alimentaria y</p>	<p>Justifique su respuesta_____</p>	Docente	Entrevista

Proponer pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.	Pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.	nutricional de los estudiantes?	a)Contento_____	Estudiante	Encuesta
		¿Con que ánimo te sientes cuando consumes alimentos saludables?	b)Con energía_____ c)Motivado_____ d)Triste_____		
		¿Consideras que consumiendo alimentos saludables aprendes mejor?	a)Si_____ b)No_____	Estudiantes	Encuesta
		¿Cómo docente crees que es de suma importancia proponer pautas didácticas específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?	Si_____ No_____	Docentes	Entrevista
		¿Cómo te gustaría que tu docente aborde la IV unidad Alimentación y Nutrición?	Dinámicas con juegos_____ Con medios tecnológicos_____ Estrategias con materiales_____ Libros de texto._____	Estudiantes	Encuesta

## **Resultados**

### **Resultados de entrevista aplicadas a Docentes**

**1- ¿Qué estrategias innovadoras pone en práctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?**

Los docentes entrevistados afirmaron que las estrategias que pone en práctica en las aulas de clase para abordar la IV unidad, es la implementación de clases motivadoras a través de la creación de materiales y dinámicas lúdicas.

**2- ¿Qué tipo de estrategias has implementado con sus estudiantes?**

Los docentes entrevistados respondieron que hacen uso de estrategias concretas, semiabstractas y abstractas.

**3- ¿Se han logrados buenos resultados al poner en práctica estas estrategias?**

Los docentes respondieron que crear conciencia en los estudiantes a no consumir comidas chatarra y reconocer la importancia de consumir alimentos saludables.

**4- ¿Te ha capacitado el MINED en estrategias didáctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?**

Los docentes respondieron que han sido capacitados por el Ministerio de Educación en temas de no al consumo de comida chatarra sin embargo ellos comentan que deben ser una formación continua en estos procesos de aprendizajes.

**5- ¿Qué es seguridad alimentaria?**

Según los docentes lo define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad.

**6- ¿Qué incidencias tienen en los estudiantes las estrategias implementadas en la IV unidad Alimentación y Nutrición para la Seguridad Alimentaria?**

Los docentes afirmaron que la incidencia que se ha notado en los estudiantes debido a la implementación de las estrategias es disminuir el consumo de comidas chatarra, haciendo uso de comidas saludables en sus hogares, reconociendo el valor nutritivo de los alimentos y las enfermedades que ocasionan no tener una seguridad alimentaria.

**7- ¿Cómo ponen en práctica los estudiantes los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la IV unidad Alimentación y Nutrición?**

Ingieren alimentos saludables, consumen la Merienda Escolar Permanente en los centros educativos públicos del país, así mismo portan merienda de sus hogares con frutas y otros vegetales.

**8- ¿Qué tipo de alimentos disponen en el quiosco del centro educativo?**

Los docentes respondieron que se dispone de golosinas como: caramelos, chocolates, golosinas, dulces y frutas.

**9- ¿Los alimentos que venden en el quiosco aportan a la seguridad alimentaria de los estudiantes?**

Los docentes comentaron que algunos alimentos aportan a la seguridad alimentarias otros alimentos no, sin embargo se venden por su demanda por los estudiantes al consumirlos.

**10- ¿El centro educativo tiene algunas de estas normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco?**

Hay reglas específicas que rigen a los quiosco de no vender comidas chatarras, sin embargo no se ponen en prácticas por los arrendadores.

**11- ¿Cómo contribuye la merienda escolar en la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes?**

Afirmaron que es un complemento alimenticio que contribuye al rendimiento físico, académico y por ende a tener una alimentación sana y nutritiva.

**12- ¿Cómo docente crees que es de suma importancia proponer pautas didácticas específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?**

Los docentes afirmaron que es de suma importancia que se les faciliten pautas, módulos didácticos específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición .

**Resultados de Encuesta aplicadas a Estudiantes**

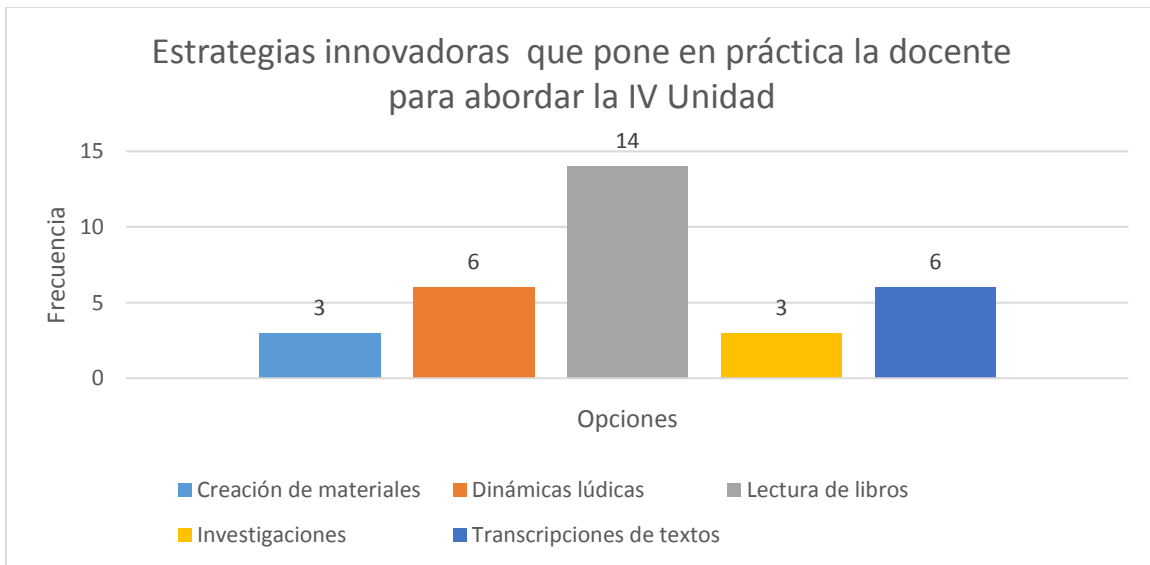


Figura 1. De los 32 estudiantes encuestados 17 de ellos equivalente al 50% afirmó que la docente aplica estrategias basadas en la Lectura e investigaciones para abordar la unidad IV, seis estudiantes equivalente al 20% afirmaron que se realiza las transcripciones de textos, nueve estudiantes equivalente al 30% afirmó que a través de dinámicas lúdicas, y creación de materiales.

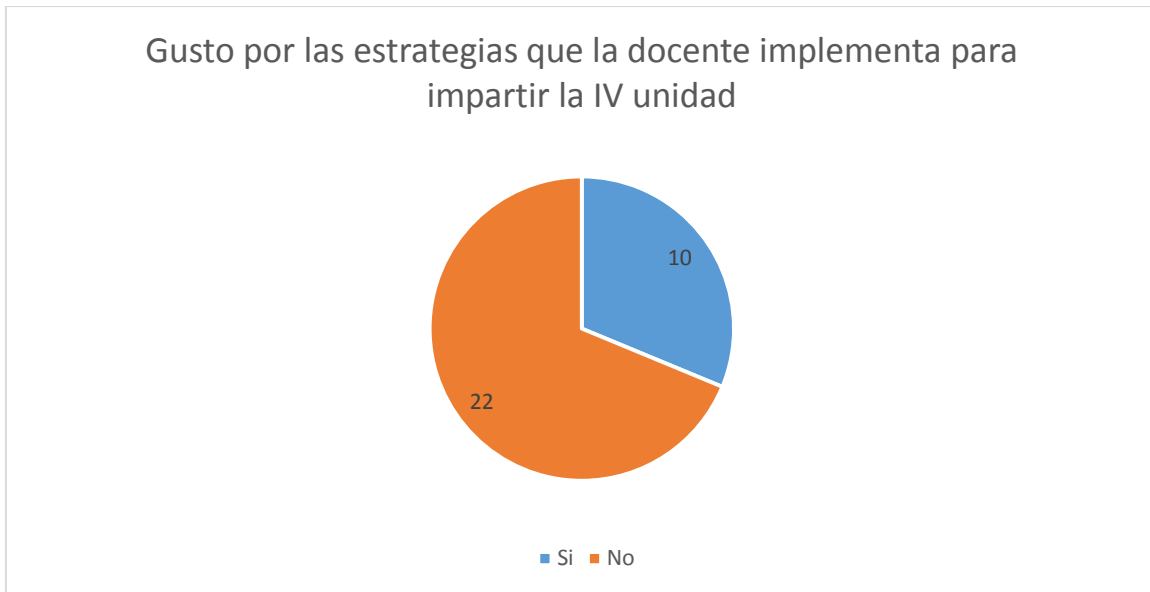


Figura 2. . De los 32 estudiantes encuestados 22 equivalente al 80% expresaron que no les gustan las estrategias que la docente implementa al impartir la IV unidad, en cambio diez equivalente al 20% expresaron que sí les gusta.

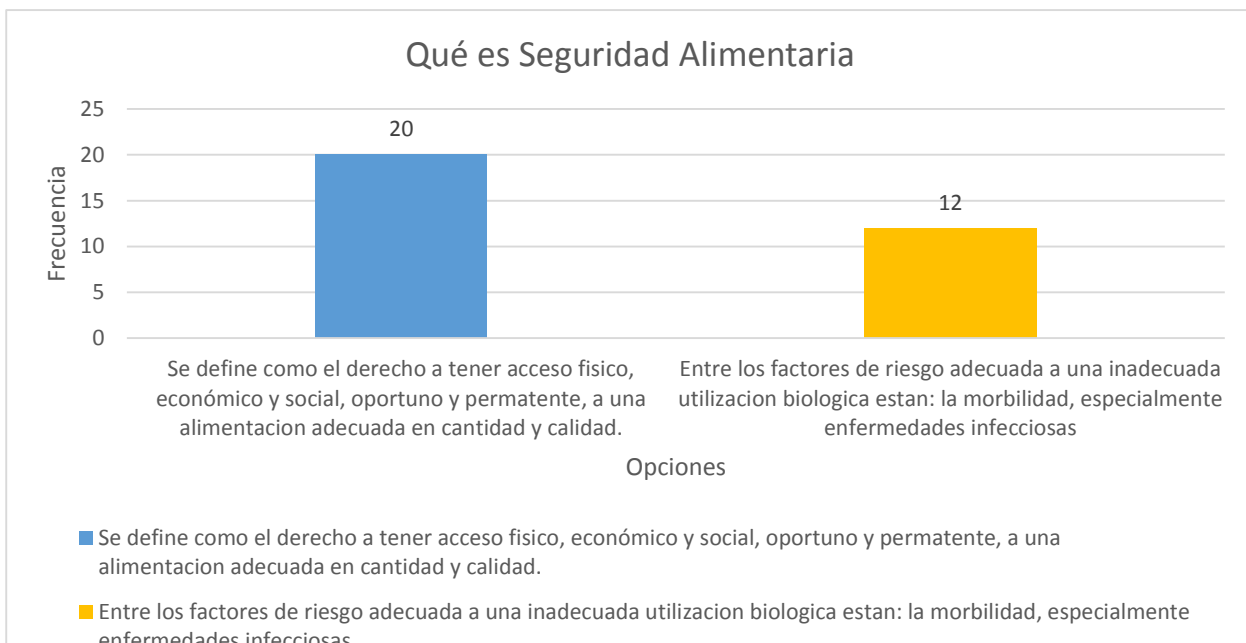


Figura 3. De los 32 estudiantes encuestados 20 de ellos equivalente al 80% afirmaron que la Seguridad Alimentaria se define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad y 12 estudiantes equivalente al 20% afirmo que entre los factores de riesgo adecuada a una inadecuada utilización biológica están: la morbilidad, especialmente enfermedades infecciosas.

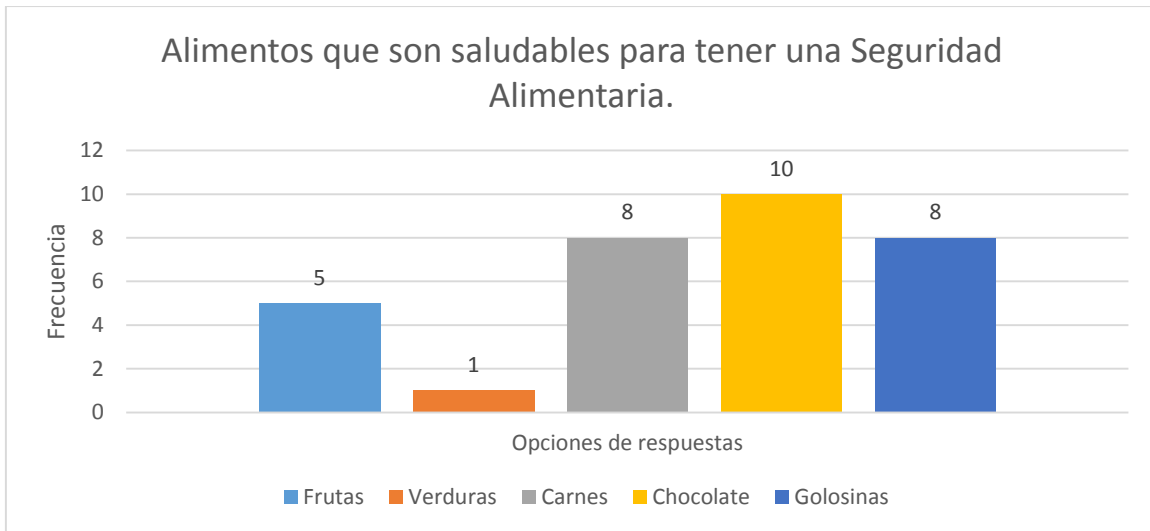


Figura 4. De los 32 estudiantes encuestados 10 de ellos afirmaron que los alimentos saludables es el chocolate, ocho afirmaron que carnes, ocho golosinas, cinco frutas y 1 verduras, equivalente al 70% afirmaron que carnes, chocolates y golosinas y el 30% frutas y verduras.

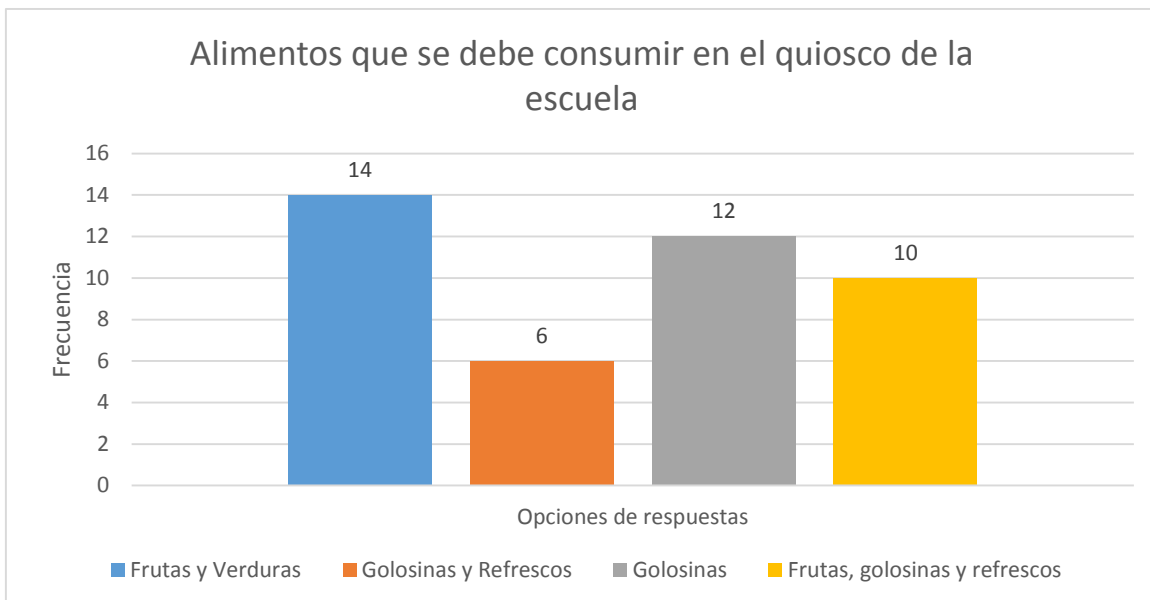


Figura 5. De los 32 estudiantes encuestados 14 de ellos afirmaron que se debe consumir frutas y verduras, 12 estudiantes afirmaron que golosinas, 10 afirmaron que frutas, golosinas y refrescos y 6 afirmaron que golosinas y refrescos. Equivalente al 80% afirman frutas y refresco, el 20% refresco y golosinas.

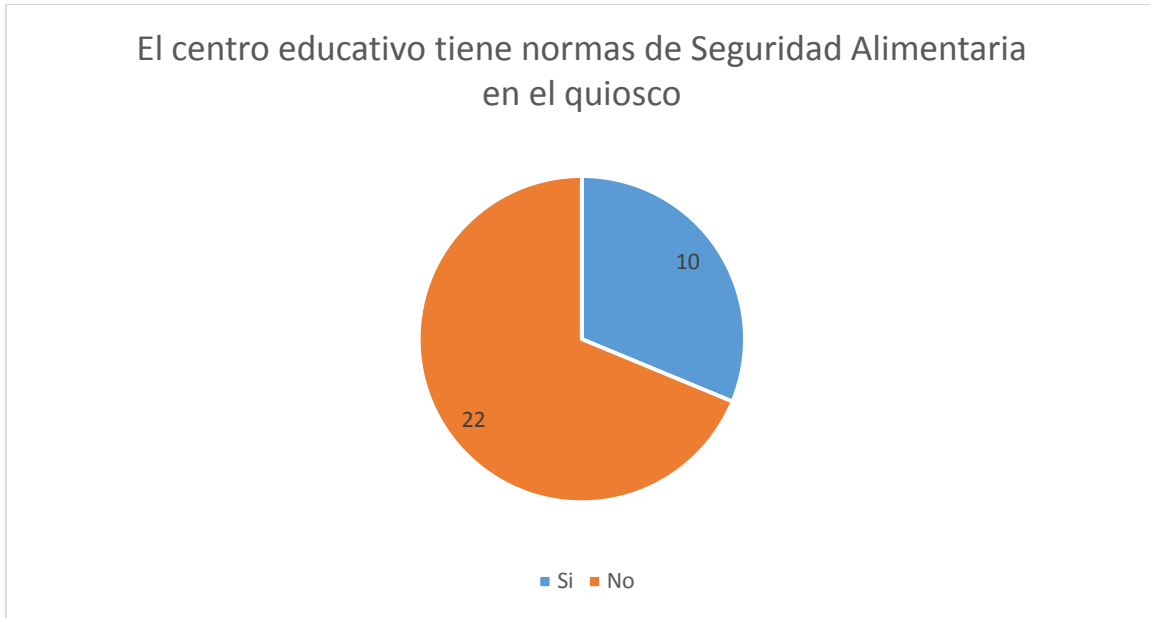
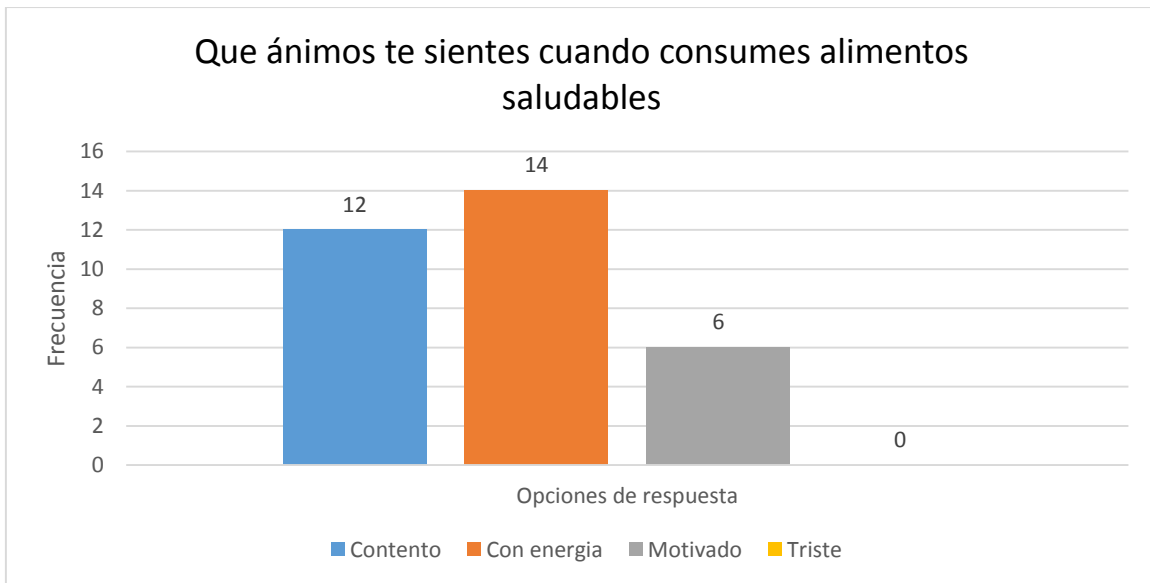


Figura 6. De los 32 estudiantes encuestados 22 de ellos equivalente al 90% expresaron que el centro no tienen normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco, en cambio diez de ellos equivalente al 10% confirmaron que si tiene normas de Seguridad en el quiosco.



Frecuencia 7. De los 32 estudiantes encuestados 14 de ellos afirmó que cuando consumen alimentos saludables se sienten con energía doce estudiantes afirmaron que contentos, 6 afirmaron que motivados y ninguno se siente triste, equivalente al 100% de estudiantes contentos, con energía y motivados al consumir alimentos saludables.



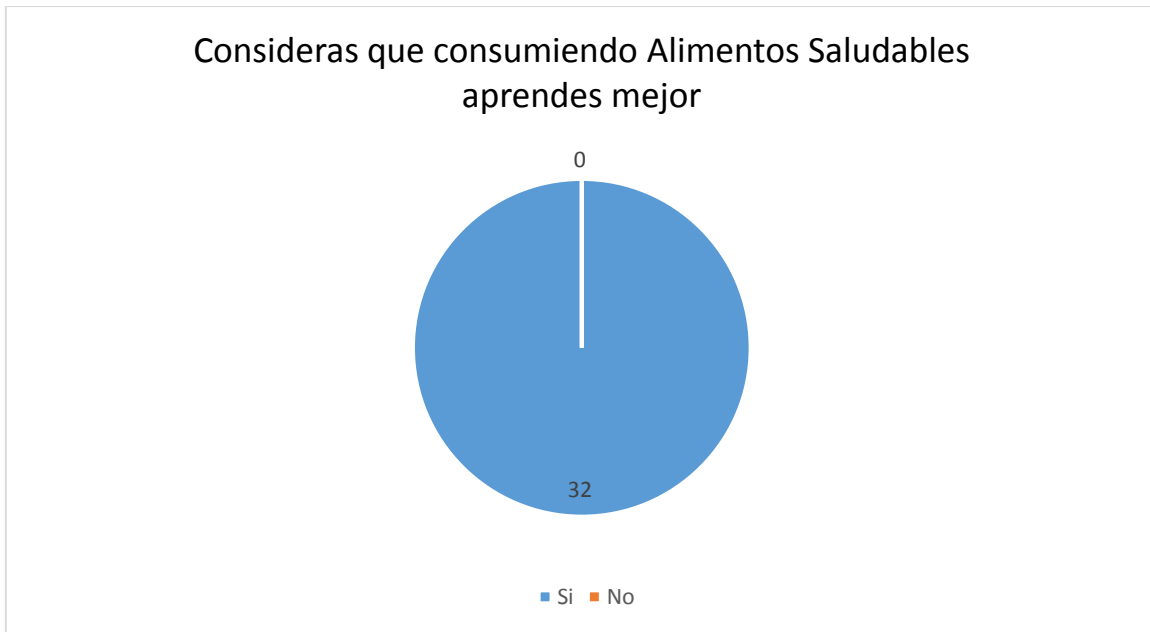


Figura 8. De los 32 estudiantes encuestados 32 respondieron que si consideran que consumiendo alimentos saludables aprenden mejor, equivalente al 100%

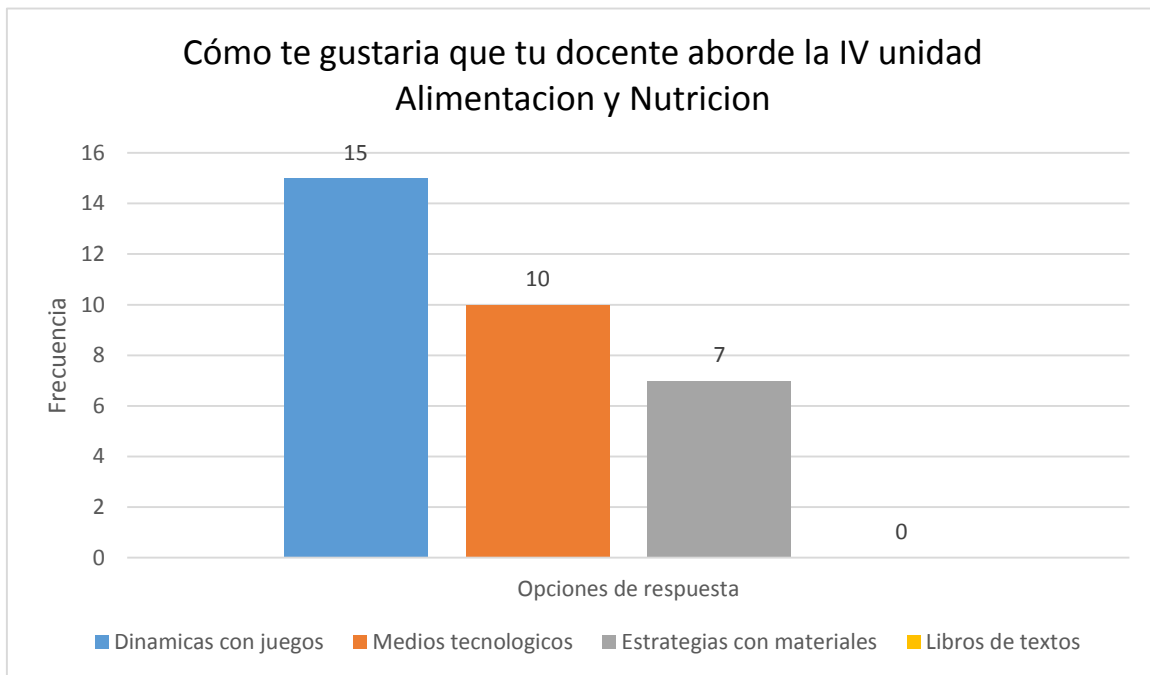


Figura 9. De los 32 estudiantes encuestados 15 de ellos afirmaron que les gustaría que su docente abordara la IV unidad alimentación y Nutrición mediante Dinámicas con juegos, diez estudiantes afirmaron con medios tecnológicos, siete afirmaron con estrategias y materiales y ninguno con libros de textos, equivalente que el 50% afirman que a través de dinámicas, juegos y medios tecnológicos, el 50% otros tipos de materiales.



**Manual de Pautas Didácticas Para Abordar la IV Unidad  
“Alimentación y Nutrición” en Ciencias Naturales y su  
incidencia en la Seguridad Alimentaria**

**Edición original**

Br. Ronier José Ayala Munguía

Br. Francis Idania Sánchez Donaire

Br. María Jesús Velásquez Tórrez

**Revisor Técnico-metodológico:**

**Tutor: M.Sc. Douglas Adolfo Vega Rodríguez**



Como estudiantes egresados de la carrera de Ciencias de la Educación mención Ciencias Naturales, conscientes y comprometidos con la calidad de los aprendizajes de las y los niños a través de la estrategia de co-implementación, hemos diseñado el presente Manual de Pautas Didácticas para promover el gusto por una Alimentación sana en estudiantes de Educación Primaria.

El Manual de Pautas Didácticas tiene como propósito facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes implementadas en los diferentes espacios de aprendizajes, acorde al nivel de cada estudiante de Educación Primaria.

El documento se ha diseñado en un lenguaje claro, amigable, con actividades lúdicas, lo cual lo convierte en un instrumento didáctico que los docentes pueden utilizar en los diferentes espacios de aprendizaje, de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

Son propuestas de pautas didácticas, que sirvan de apoyo para facilitar el proceso de aprendizaje en los estudiantes. No pretendemos sustituir ningún programa del Ministerio de Educación; más bien, es complementario a la labor del docente y comunidad educativa.

Las estrategias que en este documento se exponen, se enmarcan dentro del Currículo oficial del MINED, el cual busca contribuir al fomento y reforzamiento del consumo de alimentos sanos y saludables, tanto dentro como fuera del aula.

A continuación, detallamos los contenidos, propósitos y actividades sugeridas, las cuales pueden ser utilizadas por las y los docentes de acuerdo a su experiencia, creatividad e innovación.

# Evaluación Diagnóstica



### Para reflexión de los docentes.

- ¿Qué estrategias innovadoras pone en práctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición con sus estudiantes?
- ¿Se han logrado buenos resultados al poner en práctica estas estrategias?
- ¿Qué incidencias tienen en los estudiantes las estrategias implementadas en la IV unidad Alimentación y Nutrición para la Seguridad Alimentaria?
- ¿Cómo ponen en práctica los estudiantes los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la IV unidad Alimentación y Nutrición?
- ¿Cómo docente crees que es de suma importancia proponer pautas didácticas específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?

### ¿Cuál es el objetivo del Manual de Pautas Didácticas?

Aportar a facilitar el aprendizaje de la IV unidad **“Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria** de los estudiantes de Educación Primaria.

## Estrategias de Evaluación Formativa.

Ponemos a su disposición algunas estrategias generales que se pueden usar para desarrollar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes (Consulte la tabla a continuación).

Puede elegir la evaluación que mejor proporcione la información que necesita para ajustar y mejorar su acompañamiento, que permita ayudar a los niños a dominar la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria. En otras palabras, usted como docente puede optar por usar un método de evaluación, dependiendo de lo que quiera conocer que le permita adaptar, modificar y fortalecer el aprendizaje de los estudiantes.

### Estrategias de Auto-Informe de los Estudiantes

(Esto se usa principalmente para que el docente verifique los conocimientos adquiridos, y si hay una falta de comprensión, puede redirigir, revisar, retroalimentar).

#### Pulgares arriba, medio o abajo

Pregunte a la clase si entienden un concepto. Si ellos (piensan) que lo entienden, pulgares arriba. Si no están seguros, pulgares en medio, si no lo están entendiendo, pulgares hacia abajo.

#### Ver el lenguaje corporal

Si presta el docente atención al lenguaje corporal de sus estudiantes, muy a menudo notará que ellos comunican comprensión o la falta de ella, a través de este recurso.

#### ¡Dedos arriba!

Similar a los pulgares arriba / abajo / medio: elija la opción o coincida con 1, 2, 3, 4 o 5 dedos sostenidos con 1 que significa: "Necesito mucha ayuda" y 5 que significa "Realmente entiendo esto".

#### Tarjeta Roja/ Verde

Los estudiantes sostienen una tarjeta (que tiene un círculo rojo en un lado y un círculo verde en el otro) delante de ellos, donde se puede ver. A medida que comprenden, muestran el lado del círculo verde. Cuando se pierden con la información, necesitan una aclaración o no la comprenden, la giran para mostrar el círculo rojo.

# Pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición





## Conceptualización

El conocimiento del nombre de las Frutas está relacionado con el principio del abecedario, la comprensión de las letras y los patrones que estas representan en los sonidos del lenguaje hablado.

Cuando los niños pueden reconocer rápidamente las letras que componen al nombre inicial de una cosa, comienzan a ver que todas las palabras están hechas de secuencias y patrones de letras. El conocimiento del nombre de las Frutas es importante, ya que se ha demostrado que es un medio por el cual los niños recuerdan al tocar las frutas concretamente, el cual permite despertar el interés por adquirir los aprendizajes en los estudiantes.

## Evaluación Diagnóstica

1. ¿Puede reconocer el estudiante las Frutas en el ambiente que lo rodea?
2. ¿Puede identificar los Alimentos saludables y no saludables?
3. ¿Puede identificar el estudiante la diferencia entre Frutas y verduras?
4. ¿Puede escribir el estudiante el nombre de una fruta que más consume?

**Nota:** Para responder estas preguntas, aplicarlas previo a desarrollar la actividad práctica.

## Estrategia No 1.

## El Semáforo

**Sugerido para:** IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

**Propósito:** Identificar Alimentos saludables

**Materiales:** Cartulina, cartón, colores, dibujo con figuras relacionadas al tema.



## Actividades para el desarrollo de la estrategia:

### Aprende a elegir

Pinta la luz del semáforo:



**Rojo** para los alimentos que afectan tu salud.

**Amarillo** para los alimentos que NO debes consumir todos los días, pues afectaría tu salud.

**Verde** para los alimentos que es saludable consumir diariamente.

### Algunas ideas sugeridas que podría utilizar el docente

Al final de la actividad los alumnos pueden elaborar con la docente tres afiches para que queden en el aula como refuerzo del aprendizaje del tema. En uno de ellos alrededor de un semáforo en rojo dibujarán alimentos distintos a los propuestos que no se deban consumir en forma frecuente.

De igual manera alrededor de un semáforo en amarillo dibujarán y pintarán alimentos que puedan consumir con moderación distintos a los propuestos. Finalmente alrededor de un semáforo en verde los alimentos que deben estar presentes en forma diaria en cuatro o cinco comidas habituales

## Estrategia No 2. Jugando con Figuras

**Sugerido para:** IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

**Propósito:** Reconocer los beneficios de consumir alimentos saludables.

**Materiales:** Tapones o chapas de botellas, hojas de color, acuarelas y lápiz de colores.



### Actividades para el desarrollo de la estrategia:

1. Dibujo de la fruta que conozco, de acuerdo al ritmo de aprendizaje de los estudiantes.
2. Pegar los tapones de botellas en la silueta dibujada hasta darle forma de la fruta seleccionada.

### Algunas ideas sugeridas que podría utilizar el docente

El docente oriente a los estudiantes presentar lo elaborado, el porqué de la selección de la fruta y su importancia en la cadena alimenticia.

### Estrategia No 3. Ruleta de las Frutas

**Sugerido para:** IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

**Propósito:** Reforzar conocimientos de los alimentos saludables y las cantidades adecuadas que debo consumir.

**Materiales:** Cartón, tijera, pega silicona, bobina reciclada, hojas de color, acuarelas y lápiz de colores



### Actividades para el desarrollo de la estrategia:

1. Elaboración de la Ruleta electrónica por el docente, seguir los pasos que aparecen en el video del siguiente Link <https://www.youtube.com/watch?v=Vtq3cW4hbul>
2. Elaborar las fichas de acuerdo al tema Alimentación y Nutrición.
2. Realizar la actividad practica a través de una liga del saber organizada por el docente.

### Algunas ideas sugeridas que podría utilizar el docente

El docente oriente a los estudiantes traer el material reciclado y elaborar la ruleta en conjunto con sus estudiantes.

<p><b>Sugerido para:</b> IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.</p> <p><b>Propósito:</b> Despertar el interés en desarrollo de contenidos de la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.</p> <p><b>Materiales:</b> Sopa de letra ampliada en el papelógrafos.</p>	<b>Tiempo 60 Segundos</b>										
	<p><b>(PARE)</b> Si el tiempo en el cronómetro se acaba (60 segundos)</p> <p><b>(CONTINÚE)</b> <b>(PARE)</b> Si el estudiante no identificó palabra correctamente el tiempo se abra agotado y continuara la siguiente pareja.</p>										
F	Y	A	V	O	Q	Ñ	W	E	C	T	
A	O	I	X	U	B	M	Z	P	H	J	
F	Y	A	V	O	Q	Ñ	W	E	C	T	
A	O	I	X	U	B	M	Z	P	H	J	
F	Y	A	V	O	Q	Ñ	W	E	C	T	
A	O	I	X	U	B	M	Z	P	H	J	
A	O	I	X	U	B	M	Z	P	H	J	
F	Y	A	V	O	Q	Ñ	W	E	C	T	
A	O	I	X	U	B	M	Z	P	H	J	
F	Y	A	V	O	Q	Ñ	W	E	C	T	

#### Actividades para el desarrollo de la estrategia:

Muestre al estudiante la hoja de palabras. Diga: Aquí tienes una serie de palabras. Por favor, describe sus nombres lo mejor que puedas. Modele con un ejemplo el nombre de las palabras, Si el estudiante responde correctamente, el compañero buscará la palabra en la sopa de letra.

¿Comprendes lo que debes hacer? Cuando te diga “comienza”, menciona los nombres de las letras lo mejor que puedas. Así le dará más pista a su compañero.

Cantidad de palabras correctas o sin repuestas

( ) Respuestas correctas

( ) Incorrecto o sin respuesta

### Algunas ideas sugeridas que podría utilizar el docente

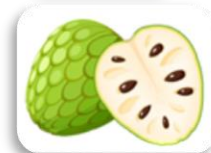
Tiempo en que descubrió la palabra:	
Total de palabras leídas correctamente:	
Total de palabras encontradas correctamente:	

### Estrategia No 5. Une con una línea la repuesta correcta

**Sugerido para:** IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

**Propósito:** Establecer diferencia entre una fruta y una verdura.

**Materiales:** Elaborara los dibujos ampliados en un papelógrafo



### Actividades para el desarrollo de la estrategia:

Ahora, vamos a ver otros dibujos. Cada dibujo que aparece tiene una pareja que rima. Encuentren las palabras que riman y hagan una línea para conectarlas. Antes de empezar, les voy a decir los nombres de todos los dibujos, apunte a cada dibujo y diga con claridad el nombre que aparece en él.) Bueno, ahora empiecen a buscar las rimas. Cuando hayan terminado comentamos lo realizado.

**Sugerido para:** IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

**Propósito:** usar la imaginación de alimentos que consumo en casa.

**Materiales:** Láminas con las figuras de frutas verduras o cosas, hoja de preguntas, El texto



**Veo** \_\_\_\_\_

**Pienso** \_\_\_\_\_

**Me pregunto** \_\_\_\_\_

**Actividades para el desarrollo de la estrategia:**

El docente presenta una lámina en la pizarra, donde refleja la acción principal del personaje del texto.

**Algunas ideas sugeridas que podría utilizar el docente**

Se proporciona a los estudiantes una hoja blanca y se orienta que respondan las preguntas: ¿Veo? ¿Pienso? ¿Me pregunto?

El estudiante responde libremente; por ejemplo: ¿Veo?= un niño, ¿Pienso?=  
¿Por qué estará tendrá tantas frutas el niño?, ¿Me pregunto?=  
¿Qué hará el niño con esas frutas? Los estudiantes pueden compartir sus repuestas.

## Análisis de los resultados

No.	Pregunta	Respuesta de estudiantes	Respuesta de la docente	Valoración del grupo investigador
01	¿Cuáles son las estrategias innovadoras que implementa el docente para facilitar la IV unidad de Alimentación y Nutrición?	De los 32 estudiantes encuestados, 9 de ellos (30%), afirmaron que el docente implementa estrategias como trabajo basado en creación de materiales practicas lúdicas. Además de ello, 17 estudiantes equivalente al (50%), aseguraron que el docente aplica estrategias basadas en práctica de lectura e investigaciones. 6 estudiantes equivalente al 20% aseguran que el docente solo práctica estrategias de transcripción de texto.	Los docentes manifestaron que las estrategias que implementa son: Actividades lúdicas, como: expresiones corporales, juegos de destreza mental, recreación, bailoterapia, y creación de materiales como: esquemas, trabajo en equipo, clase práctica, guía de campo, excursiones biológicas en el entorno, trabajo investigativos, exposiciones, mural informativo, presentación.	Se puede deducir como resultados de la entrevista y encuesta que no se implementan estrategias innovadoras, solamente se aplican una serie de actividades lúdicas de manera general tales como: expresiones corporales, juegos de destreza mental, recreación, bailoterapia, y creación de materiales. A como se puede apreciar este tipo de actividades se pueden aplicar en las diferentes asignaturas, las cuales la hacen ser no específicas para la IV unidad Alimentación y Nutrición, hay que mencionar que la FAO señala La Seguridad Alimentaria y Nutricional es un proceso de carácter multisectorial, interinstitucional y transdisciplinario, pues tiene que ser abordado desde las diferentes disciplinas, el cual como equipo señalamos la importancia de abordar esta unidad acompañada de actividades que despierten el interés de los estudiantes.

No.	Pregunta	Respuesta de estudiantes	Respuesta de la docente	Valoración del grupo investigador
02	¿Qué tanta aceptación hay en las estrategias que los docentes imparten en la IV unidad Alimentación y Nutrición?	El 20% de los estudiantes no aceptan las estrategias y el 80% manifiestan que son aceptables.	Los docentes dicen que tratan de tener una variabilidad en las estrategias y que si son aceptadas por los estudiantes.	Como resultados de la aplicación de ambos instrumentos una mayor proporción de repuestas aceptan las estrategias que se implementan en el desarrollo de la IV unidad Alimentación y Nutrición, sin embargo, es necesario enfocarse en el los distintos ritmos de aprendizajes de los niños y niñas, según la teoría de Vigotski el aprendizaje es una actividad social, y no sólo un proceso de realización individual, lo cual como equipo sugerimos que es necesario implementar actividades diferenciadas para niños y niñas que no se integran en el desarrollo de las estrategias.
03	¿Qué es seguridad Alimentaria?	el 80% de los estudiantes saben el concepto y dan una respuesta asertiva El 20% de los estudiantes, expresaron las consecuencias de la mala Alimentación y Nutrición.		La mayoría de las respuestas nos indican que los estudiantes están claros de ¿qué es seguridad alimentaria?, algunos aportes como el del filósofo marxista Lennin considera que la práctica social es la base de la teoría así mismo se afirma que Los datos de la ciencia siempre se verifican por la práctica, el cual es necesario señalar que los conceptos deben ir acompañados de actividades prácticas para tener aprendizajes significativos en todos los estudiantes.



No.	Pregunta	Respuesta de estudiantes	Respuesta de la docente	Valoración del grupo investigador
04	¿Qué alimentos son saludables para tener una seguridad alimentaria?	El 30% de los estudiantes frutas y verduras, el 70% carnes, chocolates y golosinas.	Los Docentes expresan que tanto en sus hogares como en el centro educativo practican la buena Alimentación y Nutrición.	La respuesta anterior se corresponde con esta, puesto que los estudiantes están poniendo en práctica el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional, porque, se tiene una claridad de respuestas que si se sabe cuáles alimentos son saludables, sin embargo, se debe de intensificar la concientización para que los estudiantes no caigan en las propagandas comerciales de comidas chatarras.
05	¿Qué alimentos se debe consumir en el quiosco de la escuela?	El 80% que frutas, refrescos, el 20% refrescos y golosinas.	Los docentes expresan que en el quiosco del centro no brindan los alimentos adecuados para una sana alimentación.	Los quioscos escolares son el punto de partida en las escuelas para erradicar el consumo de alimentos no saludables para niños y niñas, los resultados nos indican que los quioscos escolares promueven las ventas de comidas chatarras, por lo que es necesario implementar o reactivar reglamentos que regulen la venta de alimentos en los quioscos escolares para fomentar y consumir alimentos saludables en los centros educativos.
06	¿El centro educativo tiene normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco?	El 10% de los estudiantes expresaron que hay normas de Seguridad Alimentaria	Los docentes expresan que en el quiosco del centro no brindan los alimentos adecuados para una sana alimentación.	Se puede deducir que las normas de seguridad alimentaria en los quioscos escolares no se ponen en prácticas, no seguir las reglas o no ponerlas en práctica no solo impacta en el desempeño

No.	Pregunta	Respuesta de estudiantes	Respuesta de la docente	Valoración del grupo investigador
		en el quiosco 90% expresaron que no hay normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco del centro educativo.		académico, sino también la vida personal, ya que estas normas nos permiten estar conscientes de cómo nos comportamos, así como de las consecuencias de un mal comportamiento. Aunque puedan parecer una imposición negativa, los reglamentos están pensados para mantener la seguridad y una sana convivencia sana y saludable en la escuela.
07	¿Con que ánimo te sientes cuando consumes alimentos saludables?	El 100% de los estudiantes expresan que se sienten mejor consumiendo una buena alimentación	No es frecuente que los estudiantes consuman solo refrescos y alimentos sanos en los centros educativos.	Una alimentación y nutrición sana es el eje principal para el rendimiento físico y académicos de los estudiantes, según resultados obtenido. Por lo cual el MINED a través del Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE) implementa La Merienda Escolar Permanente con alimentos nutritivos que aportan a tener una seguridad alimentaria.
08	¿Consideras que consumiendo alimentos saludables aprendes mejor?	El 100% de los estudiantes consideran que si llevaran una alimentación sana aprenderían mejor.		
09	Cómo te gustaría que tu docente aborde la IV unidad	50% de estudiantes expresan que con dinámicas, juegos y		Como resultado se puede decir que la educación de los estudiantes depende de la implementación de estrategias de aprendizaje ayudará a formar el potencial

No.	Pregunta	Respuesta de estudiantes	Respuesta de la docente	Valoración del grupo investigador
	Alimentación y Nutrición?	medios tecnológicos y el 50% con otros tipos de materiales.		humano altamente calificado que promueva el desarrollo económico social y cultural del país, según investigaciones realizadas sobre el tema de cómo facilitar los aprendizajes se ha comprobado que los estudiantes con éxito difieren de los estudiantes con menos éxito en que conocen y usan estrategias de aprendizaje más sofisticadas que la pura repetición mecánica.
10	¿Cómo docente crees que es de suma importancia proponer pautas didácticas específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?		Según la opinión de los docentes deberían suministrar más métodos didácticos el centro para la enseñanza de la IV unida de alimentación y nutrición	Los resultados nos orientan como equipo de investigación a proponer pautas didácticas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición, y contribuir a facilitar los aprendizajes de los estudiantes.

## Conclusiones

Después de haber realizado el análisis de los resultados, se puede concluir lo siguiente:

Existe Seguridad Alimentaria Temporal, es decir, en el tiempo que permanecen los estudiantes en el centro educativo, indican resultados obtenidos en el periodo evaluado, así mismo se logró evidenciar que el Ministerio de Educación (MINED) a través del Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE) aporta un complemento alimenticio como es la Merienda Escolar Permanente. Sin embargo se observa una alta vulnerabilidad en la venta y consumo de comidas chatarra en el centro educativo y comunidad.

Se deduce a través de los resultados que no se implementan actividades innovadoras en función a desarrollar la IV unidad Alimentación y Nutrición, sin dejar de referirnos que la FAO señala La Seguridad Alimentaria y Nutricional como un proceso de carácter multisectorial, interinstitucional y transdisciplinario, pues tiene que ser abordado desde las diferentes disciplinas, el cual como equipo mencionamos la importancia de abordar esta unidad acompañada de actividades que despierten el interés, motivación de los estudiantes.

La resultados nos indican que los estudiantes están claros qué es seguridad alimentaria, sin embargo los docentes abordan estos temas teóricamente, desatacando algunos aportes como el del filósofo marxista considera que la práctica social es la base de la teoría así mismo se afirma que los datos de la ciencia siempre se verifican por la práctica, el cual es necesario señalar que los conceptos deben ir acompañados de actividades prácticas para tener aprendizajes significativos en todos los estudiantes.

En este sentido cabe mencionar que se logró diseñar un Manual de Pautas Didáctica para abordar la IV Unidad Alimentación y Nutrición, los resultados obtenidos nos orientan como equipo de investigación a sugerir estrategias innovadoras a los docentes.

El Manual de Pautas Didácticas tiene como propósito facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” del 5to grado de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes, sugeridas para que se implementen en los diferentes espacios y ritmo de aprendizajes de cada estudiante. El documento fue diseñado en un lenguaje claro, amigable, con actividades lúdicas, convirtiéndolo en un instrumento didáctico.

No se pretende sustituir ningún programa del Ministerio de Educación; más bien, es complementario a la labor del docente y comunidad educativa, en el cual se busca contribuir al fomento de la importancia del consumo de alimentos sanos y saludables, tanto dentro como fuera del aula.

Por otra parte, les permitirá a los docentes implementar nuevas estrategias para abordar la IV Unidad Alimentación y Nutrición, facilitando conocimientos fundamentales para el desarrollo físico y mental de los estudiantes, asumiendo que presentan necesidades nutricionales especiales y que deben recibir en su nutrición la cantidad de energía y sustancias necesarias que les permitan un buen crecimiento sano, saludables, una buena formación de hábitos alimentarios.

De esta manera, se puede deducir como la “Alimentación y Nutrición” juega un rol determinante en los estudiantes, logrando reconocer la incidencia que tiene la seguridad alimentaria en los procesos de aprendizajes, vida cotidiana y formación integral.

## Recomendaciones

A partir de los resultados obtenidos, se recomienda lo siguiente:

### **A la dirección del centro**

- Dotar a los docentes de educación primaria de documentos didácticos en el tema de seguridad alimentaria y nutricional para complementar el aprendizaje en el sistema educativo por lo que se nos facilita la propuesta de nueva pauta didáctica específica para abordar la IV unidad alimentación y nutrición.
- Implementar normas de seguridad alimentaria en el quiosco del centro educativo que garantice a los alumnos su salud ya que no todos los alimentos que ofrece el quiosco aportan a la seguridad alimentaria.

### **Al docente**

- Tratar el tema de seguridad alimentaria y nutricional como prioridad en los estudiantes del centro educativo Nuestra Señora de Dolores.
- Desarrollar acciones con los estudiantes que promuevan una alimentación sana y saludable.
- Implementar el Manual de Pautas Didácticas para facilitar el aprendizaje de la IV unidad “Alimentación y Nutrición” de Ciencia Naturales y su incidencia en la Seguridad Alimentaria de los estudiantes.

### **A los estudiantes**

- Aprovechar los alimentos que proporciona el MINED a través del Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE) como medio de aprendizajes de los estudiantes.
- Evitar el consumo de alimentos chatarras, dentro y fuera del centro educativo

## Bibliografía

- Acevedo, José Antonio y otros. (2005). Naturaleza de la ciencia y educación científica para la participación ciudadana. Una revisión crítica. Revista Eureka sobre Enseñanza y Divulgación de las Ciencias, Vol. 2, N° 2, pp. 121-140. Recuperado En: <https://www.apac-eureka.org>.
- CÁRDENAS SALGADO, Fidel A., SALCEDO TORRES, Luís E. y ERAZO PARGA, Manuel A. (1995). Los miniproyectos en la enseñanza de las ciencias naturales. Actualidad Educativa. Año 2, No 9 – 10. Editorial Libros y libres. Santafé de Bogotá. Septiembre – Diciembre.
- Coronado José Luis (2012) Que es Pauta didáctica, recuperado de <https://ined21.com/que-es-una-pauta-didactica-el-realismo-educativo-de-ined21/>
- Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. Análisis de la Situación Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) – MAGFOR. Alimentar la mente para combatir el hambre. FAO y Asociación Alimentar la mente para combatir el hambre, 2002. Recuperado de [Www. feedingminds.orgfmh@fao.org](http://www.feedingminds.orgfmh@fao.org)
- INCAP / OPS (2004) “Módulo: Seguridad Alimentaria y Nutricional”; en Contenidos Actualizados de Nutrición y Alimentación. CADENA. Publicación INCAP / MDE/ 152
- INCAP / OPS. 1999 “Módulos 2 y 3 Seguridad Alimentaria y Nutricional”, Escuelas Saludables. Publicación. INCAP / MDE/ 113
- INCAP / OPS. 2006. “Unidad I Marco Conceptual de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)”, Diplomado a Distancia SAN. Publicación INCAP / MDE/ 154
- International Dynamics Advisors (2016) La importancia de la seguridad alimentaria. Aspectos clave para el mantenimiento de la confianza del consumidor. Recuperado de <http://www.intedya.com/internacional/987/noticia-la-importancia-de-la-seguridadalimentaria-aspectos-clave-para-el-mantenimiento-de-la-confianza-del-consumidor.html>
- KAUFMAN, M. y FUMAGALLI, L. (2000). Enseñar Ciencia Naturales. Reflexiones y propuestas didácticas, Ed. Paidós Educador B.A., Barcelona, México
- Ministerio de Educación, N. (1991) Manual de Alimentación y Nutrición. Guía para Docentes, Líderes Comunales y Gremiales. INCAP/OPS, MINSA - MED. Republica de Nicaragua.

Ministerio de Educación. (2006) “Análisis de la Situación Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional” (SAN) Republica de Nicaragua.

Ortiz,Fajardo,C.H(2009),EstrategiasDidacticasEnLaEnsenanzaDeLasCienciasNat-  
recuperado de [file:///C:/Users/Admin/Downloads/Dialnet- 4040156.pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/Dialnet-4040156.pdf)

PERALES PALACIOS, Francisco J. (1990). La resolución de problemas en la didáctica de las ciencias naturales. Revista Educación y Pedagogía. Volumen 21, No 21. Mayo – agosto.

Ruiz Ortega Francisco Javier.(2006) Modelos didácticos para la enseñanza de las ciencias naturales recuperado de <https://educrea.cl/modelos-didacticos-para-la-ensenanza-de-las-ciencias-naturales/>



## Anexos

### Formato de entrevista

#### Dirigidas a maestros del colegio Nuestra Señora de Dolores

#### Objetivos:

- Identificar las estrategias utilizadas por los docentes para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.
- Determinar la incidencia de la IV Unidad Alimentación y Nutrición en la seguridad alimentaria de los estudiantes
- Proponer pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

#### Conteste según su criterio;

1) ¿Qué estrategias innovadoras pone en práctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición con sus estudiantes?

---

---

---

2) ¿Qué tipo de estrategias has implementado con sus estudiantes?

a) Abstractas\_\_\_\_\_

b) Semiabstractas\_\_\_\_\_

c) Concretas\_\_\_\_\_

d) Argumente su respuesta\_\_\_\_\_

3) ¿Se han logrados buenos resultados al poner en práctica estas estrategias?

a) Si\_\_\_\_\_

b) No\_\_\_\_\_

c) Justifique su respuesta\_\_\_\_\_

4) ¿Te ha capacitado el MINED en estrategias didáctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?

a) Si\_\_\_\_\_

b) No\_\_\_\_\_

c) Justifique su respuesta\_\_\_\_\_

5) ¿Qué incidencias tienen en los estudiantes las estrategias implementadas en la IV unidad Alimentación y Nutrición para la Seguridad Alimentaria?

---

---

---

6) ¿Cómo ponen en práctica los estudiantes los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la IV unidad Alimentación y Nutrición?

---

---

---

7) ¿Qué tipo de alimentos disponen en el quiosco del centro educativo?

a) Verduras\_\_\_\_\_

b) Verduras\_\_\_\_\_

c) Caramelos\_\_\_\_\_

d) Chocolates\_\_\_\_\_

e) Golosinas\_\_\_\_\_

f) Dulces\_\_\_\_\_

g) Frutas\_\_\_\_\_

8) ¿Los alimentos que venden en el quiosco aportan a la seguridad alimentaria de los estudiantes?

a) Si\_\_\_\_\_

b) No\_\_\_\_\_

c) Justifique su respuesta\_\_\_\_\_

9) ¿El centro educativo tiene normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco?

a) Vender frutas y refrescos\_\_\_\_\_

b) No vender comida chatarra\_\_\_\_\_

c) Ninguna de las anteriores\_\_\_\_\_

d) Otras\_\_\_\_\_

10) ¿Cómo contribuye la merienda escolar en la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes?

---

---

---

11) ¿Cómo docente crees que es de suma importancia proponer pautas didácticas específicas para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?

---

---

---

---

## **Formato de Encuesta a los estudiantes del colegio Nuestra Señora de Dolores**

### **Objetivos:**

- Identificar las estrategias utilizadas por los docentes para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.
- Determinar la incidencia de la IV Unidad Alimentación y Nutrición en la seguridad alimentaria de los estudiantes
- Proponer pautas didácticas para los aprendizajes de la IV Unidad Alimentación y Nutrición y su incidencia en la Seguridad Alimentaria.

### **Dirigida a estudiantes del Cuarto grado.**

- 1) ¿Qué estrategias innovadoras pone en práctica para abordar la IV unidad Alimentación y Nutrición?

#### **Seleccione las repuestas correctas:**

- a) Creando materiales\_\_\_\_\_
- b) Dinámicas Lúdicas\_\_\_\_\_
- c) Lectura en libros\_\_\_\_\_
- d) Investigaciones\_\_\_\_\_
- e) Transcripción de Texto\_\_\_\_\_

- 2) ¿Te gustan las estrategias que tu docente Implementa para impartir la IV unidad Alimentación y Nutrición?

- a) Si\_\_\_\_\_
- b) No\_\_\_\_\_
- c) Algunas veces\_\_\_\_\_

- 3) ¿Qué es seguridad alimentaria?

#### **Seleccione las repuestas correctas:**

**a)** Se define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad.

**b)** Entre los factores de riesgo asociados a una inadecuada utilización biológica están: la morbilidad, especialmente enfermedades infecciosas

4) ¿Qué alimentos son saludables para tener una seguridad alimentaria?

Englobe los Alimentos saludables:

a) Frutas\_\_\_\_\_

b) Verduras\_\_\_\_\_

c) Carnes\_\_\_\_\_

d) Chocolates\_\_\_\_\_

e) Golosinas\_\_\_\_\_

f) Frutas\_\_\_\_\_

5) ¿Qué alimentos debo consumir en el quiosco de la escuela?

a) Frutas\_\_\_\_\_

b) Verduras\_\_\_\_\_

b) Refrescos\_\_\_\_\_

c) Golosinas \_\_\_\_\_

6) ¿El centro educativo tiene normas de Seguridad Alimentaria en el quiosco? Si tu respuesta es afirmativa marca con una "X" la opción que corresponde:

Reglas de alimentación

a) Si\_\_\_\_\_

b) No \_\_\_\_\_

7) ¿Con que ánimo te sientes cuando consumes alimentos saludables?

a) Contento\_\_\_\_\_

b) Con energía\_\_\_\_\_

c) Motivado\_\_\_\_\_

d) Triste\_\_\_\_\_

8) ¿Consideras que consumiendo alimentos saludables aprendes mejor?

a) Si\_\_\_\_\_

b) No\_\_\_\_\_

9) ¿Cómo te gustaría que tu docente aborde la IV unidad Alimentación y Nutrición?

Dinámicas con juegos\_\_\_\_\_

Con medios tecnológicos\_\_\_\_\_

Estrategias con materiales\_\_\_\_\_

Libros de texto.\_\_\_\_\_

## **Malla Curricular**

### **ASIGNATURA: CIENCIAS NATURALES**

#### **Competencias de ciclo 5º. 6º. Grado de primaria**

Cuida su cuerpo y establece límites en las relaciones afectivas, que contribuya a mantener una vida saludable y feliz.

Realiza actividades físicas y recreativas que favorezcan el desarrollo físico, cuidado e higiene de su cuerpo.

Práctica hábitos saludables y de higiene al seleccionar y consumir productos nutritivos que contribuyen a una vida saludable.

Asume una actitud responsable y creativa en la construcción y manejo de huertos escolares a nivel familiar, escolar y comunitario que le permitan mejorar su estado nutricional.

Reconoce la sexualidad como forma de relacionarse en su entorno familiar, escolar y comunitario.

Asume medidas de salud preventiva ante el consumo de sustancias psicoactivas en su entorno.

Adquiere conocimientos para la prevención de la (ITS) y de Inmunodeficiencia Humana (VIH) y Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida (sida).

Interactúa con su medio natural, social y cultural de manera pacífica, responsable y respetuosa.

Interactúa con su medio natural, social y cultural de manera pacífica, responsable y respetuosa.

Reconoce la importancia de la aplicación del método científico en la construcción de conocimientos y resolución de problemas de su entorno.

Manifiesta iniciativa y creatividad, en el uso y aprovechamiento racional de los recursos tecnológicos existente en su entorno.

Practica medidas de prevención y mitigación ante situaciones de riesgos, generadas por fenómenos naturales y los seres humanos.

Participa en actividades organizativas que conduzcan al rescate, protección, preservación y conservación del medio ambiente y los Recursos Naturales de su comunidad y país.

Explica la estructura y función de los sistemas circulatorio, respiratorio y excretor, las enfermedades que los afectan y practica medidas de higiene para conservarlos sanos.

Reconoce la estructura y función del sistema endocrino y el reproductor del ser humano, para mantenerlos sano.

Reconoce la importancia de la práctica, la solidaridad y el trabajo en equipo.

Reconoce la importancia de la donación de sangre para salvar vidas humanas.

### **Enfoque curricular**

Su enfoque es interdisciplinar, prepara a la o el estudiante para la vida, siendo artífice de su propio aprendizaje a partir de sus experiencias previas, tomando en cuenta la formación de valores, actitudes, aptitudes, hábitos, habilidades y destrezas que le permita vivir en armonía con el medio que le rodea.

Permite al estudiante adquirir conocimientos significativos de la naturaleza, partiendo de la observación, la experimentación, y de la reflexión de fenómenos que ocurren en su entorno y el cosmos, argumentado las transformaciones y degradaciones de la energía y la materia, sus implicaciones en el desarrollo de los seres vivos, apropiándose de aprendizajes que lo conlleven a una vida plena e integral.

De igual forma les proporciona conocimientos a las y los estudiantes para comprenderse y saber convivir consigo mismo y con las y los demás, valorar su relación con la naturaleza, como un proceso interactivo, para que asuma con actitud reflexiva y crítica la realización de diversas acciones relacionadas con el cuidado de su cuerpo, la protección, conservación y preservación del Medio Ambiente.



Así mismo; comprender y valorar el impacto socioeconómico y cultural de los desastres provocados por los fenómenos naturales y antrópicos, que ocurren en nuestro país, a fin de realizar acciones de prevención y mitigación con enfoque de gestión de riesgo, en beneficio del bienestar personal, familiar y comunitario.

### Distribución de Unidades por Grado y su Carga Horaria

QUINTO GRADO			
SEMESTRE	No UNIDAD	NOMBRE DE LA UNIDAD	HORAS CLASES
I SEMESTRE	I	Ciencia y Tecnología	8
	II	Órganos y Sistemas del cuerpo humano	18
	III	Sistema Endocrino y las ITS	15
	IV	Alimentación y Nutrición	8
	V	Reino Vegetal	7
II SEMESTRE	V	Reino Vegetal	4
	VI	Reino Animal	11
	VII	Medio Ambiente y Recursos Naturales	14
	VIII	La energía y sus transformaciones.	10
	IX	La sustancia y su clasificación	10
	X	El Universo	7
TOTAL		4 Frecuencias Semanales	112

**NOMBRE DE LA UNIDAD: IV ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

**TIEMPO: 12 Horas**

N°	EJE TRANSVERSAL	COMPONENTE (S)	COMPETENCIA (S)
V	Educación para la Salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional	-Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN)	<p>1. Practica hábitos alimenticios saludables que permitan su utilización biológica para el bienestar nutricional.</p> <p>2. Participa en acciones que promuevan la implementación de huertos escolares, sembrando y produciendo hortalizas y frutas, para su acceso y autoconsumo en la escuela, que contribuya a su crecimiento y nutrición sana.</p>

Competencia de Grado	Indicadores de Logro	Contenidos
1. Consume alimentos nutritivos en una dieta balanceada para prevenir enfermedades provocadas por la falta o exceso de nutrientes, participando en la creación de huertos escolares.	<p>1. Reconoce los diferentes tipos de alimentos según su valor nutritivo para mantener su cuerpo saludable.</p> <p>2. Propone dietas balanceadas tomando en cuenta la clasificación de los alimentos según su valor nutritivo para la prevención de enfermedades producidas por falta o exceso de consumo de los mismos.</p> <p>3. Describe algunas enfermedades comunes producidas por falta o exceso de consumo de alimentos.</p> <p>4. Participa en acciones que promuevan la implementación de huertos escolares, sembrando y produciendo hortalizas y frutas, destacando su importancia para el crecimiento y nutrición sana</p>	<p>1. Los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Clasificación según su valor nutritivo</li> </ul> <p>2. Dieta balanceada</p> <p>3. Enfermedades por falta de consumo o exceso de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Raquitismo</li> <li>✓ Desnutrición</li> <li>✓ Anemia</li> <li>✓ Obesidad</li> </ul> <p>4. Huertos escolares</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Importancia</li> <li>✓ Elaboración cuidado y protección</li> </ul>