



GOBIERNO DE LA  
PROVINCIA DE  
CORDOBA

Ministerio de  
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN PÚBLICA

Ministerio de  
EDUCACIÓN

# Educación Alimentaria y Nutricional Saludable

*Un enfoque integral de la alimentación*

**Orientaciones para el Docente**

**Educación Inicial  
Educación Primaria  
Educación Secundaria**

Gobierno de la Provincia de Córdoba

Ministerio de Educación  
Secretaría de Estado de Educación  
Subsecretaría de Estado de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa  
Secretaría de Estado de Relaciones Institucionales  
Subdirección de Jurisdicción de Promoción Social y de la Salud

Ministerio de Administración y Gestión Pública  
Secretaría del P.A.I.C.O.R.

## Introducción

El presente documento ha sido elaborado en el marco del “*CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERMINISTERIAL ENTRE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, EL MINISTERIO DE SALUD Y EL MINISTERIO DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN PÚBLICA – GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA*” N° 22, de fecha 23 de julio de 2013, con el objetivo de brindar insumos teóricos y prácticos para abordar la temática *educación alimentaria y nutricional* en la escuela y contribuir así a la seguridad alimentaria de las personas y los hogares de la provincia de Córdoba.

Para el desarrollo de la temática, se ofrece un enfoque integral y multidimensional de la alimentación, por lo que el documento se estructura en torno a tres ejes: el social, el alimentario y nutricional y el pedagógico – curricular. En relación con los dos primeros, se presentan diversos conceptos y perspectivas que se van relacionando entre sí y, en lo atinente al eje pedagógico y curricular, se ofrecen insumos para el abordaje de la temática en los distintos campos de conocimientos y espacios curriculares desde una perspectiva transversal.

## Fundamentación

Los cambios sociodemográficos y las crisis sociales y económicas ocurridas durante las últimas décadas han incidido de modo decisivo en las prácticas alimentarias de la población argentina (Aguirre, (1997). Estas modificaciones en el patrón alimentario argentino han sido tanto de carácter cualitativo como cuantitativo, impactando de manera diferente en los distintos sectores sociales. El estado nutricional de la población argentina en general y de la cordobesa en particular presenta elevados índices de sobrepeso y obesidad, por una parte, y de desnutrición y déficit de algunos micronutrientes, por otra. (Aballay, 2012).

En este contexto, los niños y jóvenes son uno de los grupos prioritarios que deben recibir Educación Alimentaria y Nutricional puesto que son consumidores actuales y futuros, que necesitan adquirir patrones alimentarios saludables y perdurables (FAO, 1998).

El propósito de la Educación Alimentaria y Nutricional es lograr que los niños, adolescentes y jóvenes desarrollen una capacidad crítica para poder optar por una alimentación saludable en un mundo que cambia rápidamente y en el cual se observa una continua diversificación de alimentos procesados y una pérdida de estilos de alimentación familiar.(OMS,1998 y FAO,1998, en Olivares, Snel, McGrann y Glasauer, 1998; FAO/OMS,1995).

De las entidades del Estado, la escuela es la que tiene contacto continuo y frecuente con los niños, adolescentes y jóvenes. Desde hace muchos años, se la sostiene como una institución clave para el abordaje de temáticas vinculadas a la promoción de la salud, y que promueve en los estudiantes habilidades para desarrollar y generar cambios.

El ámbito escolar provee de un clima que habilita a los estudiantes y les permite influir en sus condiciones de vida. Todo esto es posible si se generan prácticas educativas de calidad, que permitan acceder a una participación activa y reflexiva en la toma de decisiones críticas. (Di Leo, 2009).

Desde esta perspectiva, se debe tener en cuenta que la edad escolar es clave en la historia de los niños, adolescentes y jóvenes. La escuela tiene un rol significativo en la elaboración de saberes y habilidades de sus estudiantes. Es por ello que cuanto más integrales y sostenidas sean las intervenciones para desarrollar estilos de vida saludables, más positivos y duraderos serán sus efectos.

Es fundamental que las acciones o actividades escolares se integren al proyecto educativo institucional realizando aportes al mejoramiento de la calidad de los procesos de enseñanza y de aprendizaje y a las diferentes variables educativas, para la formación integral del estudiante.

Los saberes que se transmiten deben ser social y culturalmente significativos de modo tal que permitan recuperar de manera creativa e innovadora el vínculo escuela-familia-niños/adolescentes/jóvenes-comunidad (OPS/OMS. s/f) así como también el bagaje cultural y las características particulares de cada comunidad y su contexto.

Algunos autores plantean ya desde hace un tiempo la necesidad de conceptualizar desde una mirada más amplia temas asociados al campo de la salud como es el de la alimentación humana (Toscano y otros, 1994; Bonil y otros, 2004 en Argentina, Ministerio de Educación. FAO, 2009). Se trata de una necesidad sentida por la sociedad en su conjunto, sobre todo en este último tiempo: la Educación Alimentaria y Nutricional Saludable. Esta necesidad planteada también por distintos autores del campo educativo (Toscano y otros, 1994; Pujol, 2003 en Argentina, Ministerio de Educación. FAO., 2009) nos lleva a considerar la alimentación humana como un conocimiento escolar, desde una perspectiva más amplia, que va más allá de una mirada exclusivamente asociada a la biología o a la nutrición o a la salud.

El hecho alimentario, atravesado por el fenómeno de la globalización que impacta en nuestras sociedades, requiere de una aproximación y tratamiento multidimensionales, que contextualicen la alimentación en el marco de una cultura (Toscano y otros, 1994 en Argentina, Ministerio de Educación. FAO., 2009). En este marco, los medios audiovisuales y gráficos de comunicación influyen de manera particular en niños, adolescentes y jóvenes, en quienes pueden determinar comportamientos o conductas alimentarias poco saludables.

Por tal motivo, la finalidad del presente documento es ofrecer una aproximación al significado de algunos conceptos que puedan ser de utilidad a los docentes como instrumento disparador para un análisis más profundo de nociones claves vinculadas a la problemática de la Educación Alimentaria y Nutricional Saludable, posibilitando así su comprensión y estimulando la búsqueda de contenidos y herramientas adecuadas para su estudio.

## Propósitos

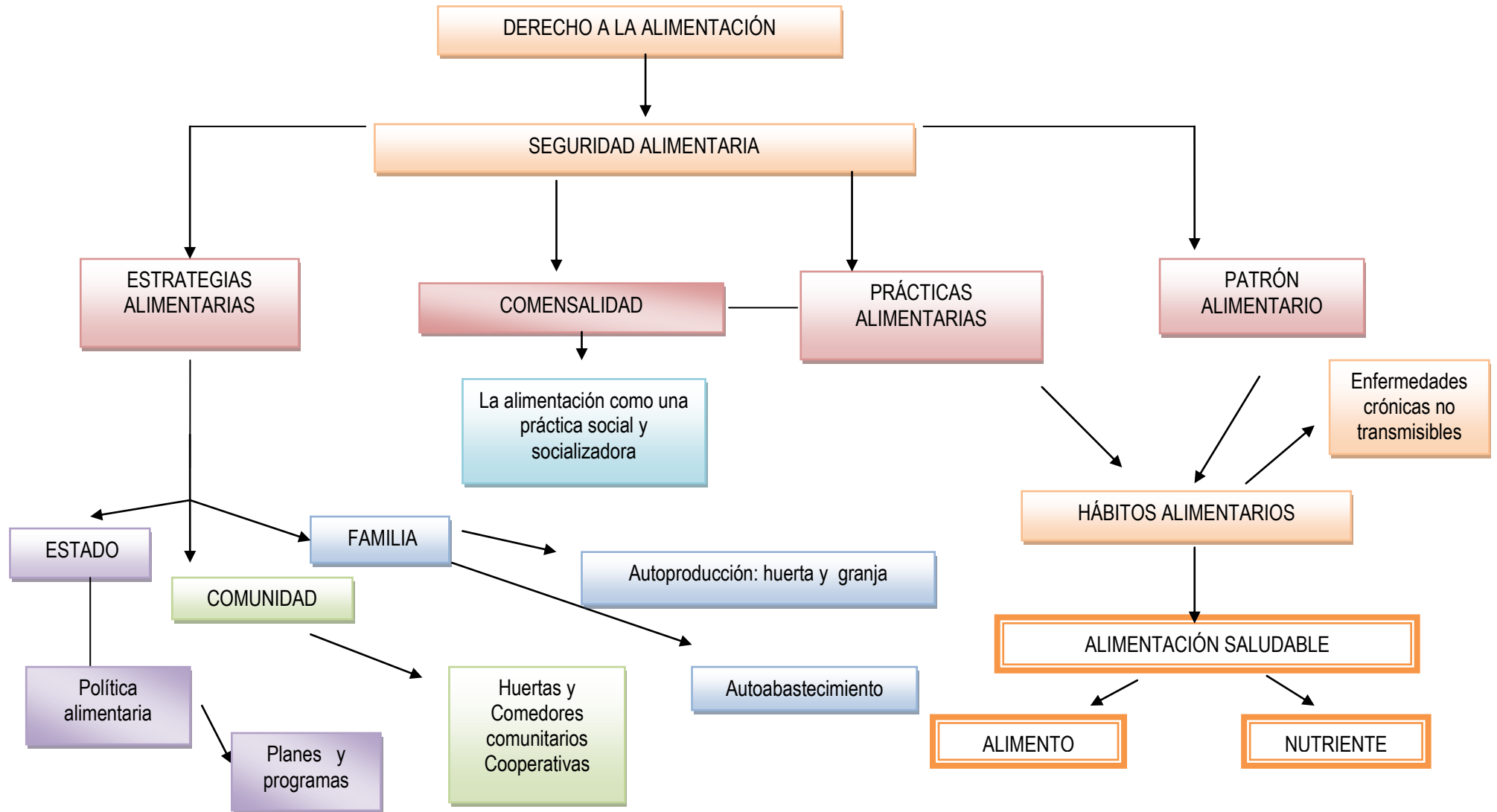
Promover:

- el abordaje de la Educación Alimentaria y Nutricional Saludable en la institución educativa desde una perspectiva integral y multidimensional;
- la inclusión de aprendizajes y contenidos vinculados con la Educación Alimentaria y Nutricional Saludable en el Proyecto Educativo Institucional;
- el desarrollo de propuestas educativas compartidas y diversas sobre Educación Alimentaria y Nutricional Saludable;
- la participación activa de estudiantes y comunidad educativa (padres, docentes, auxiliares, etc.), en el abordaje de la temática.
- la articulación de acciones que establezcan redes con otros actores sociales relevantes (centros vecinales, comedores escolares, dispensario, otras instituciones escolares, etc.).
- la consideración de los momentos de la alimentación (desayuno, almuerzo, colaciones, merienda y cena) como espacios propicios para impulsar una valoración positiva de la comensalidad y de hábitos alimentarios saludables en todos los ámbitos (familiar, escolar, comunitario).

## Aportes conceptuales para iniciar el trabajo en la sala/grado/año

Como se planteó anteriormente, en esta oportunidad se propone abordar de manera integral la temática relacionada con la Educación Alimentaria Saludable. Se plantea su abordaje desde un enfoque multidimensional que si bien vincula a la alimentación con lo biológico y lo nutricional, amplía la mirada incorporando también lo cultural, lo social, lo psicológico y lo político, en el marco del contexto particular de cada persona, familia, comunidad o región.

## PRINCIPALES CONCEPTOS VINCULADOS CON LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA SALUDABLE



## EJE SOCIAL

### Derecho a la Alimentación

#### Enfoque de Derecho

Desde este enfoque, los Estados son garantes de la promoción y la protección de los derechos de las personas, con una posición activa, considerando a las mismas como *sujetos de derechos*.

Desde un marco normativo internacional de derechos humanos, que guía y orienta la formulación de políticas y estrategias nacionales e internacionales, todo Estado debe garantizar y dirigir su acción a promover los derechos civiles, políticos, económicos, sociales y culturales desde su sistema legal, dando cumplimiento efectivo a los mismos. Se reconoce la integralidad de los mismos, ya que la atención de un derecho no debe descuidar la necesidad de que se garantice otro. Además, los derechos humanos son universales e indivisibles, debiendo los Estados garantizarlos hasta el máximo de sus posibilidades, contando de ser necesario, con la cooperación internacional.

En los Pactos y Declaraciones acerca de Derechos Humanos, se encuentra presente el *DERECHO A LA ALIMENTACIÓN*, como un aspecto importante a tener en cuenta para poder asegurar el adecuado crecimiento y desarrollo de la población.

#### Derecho a la Alimentación

*“El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla.” – Observación General 12 (C.E.S.C.R)*

El *Derecho a la Alimentación* tiene su origen en lo establecido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, el 10 de diciembre de 1948, en los artículos 22 y 25.

Casi 20 años después, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre. Además, se comprometieron a reducir a la mitad el número de personas que pasan hambre para el año 2015.

Cabe preguntarse por la diferencia que existe entre el derecho a estar protegidos contra el hambre y el derecho a tener una alimentación adecuada. Se puede decir que el primero es un derecho fundamental y como tal, está asociado a la vida. Por lo tanto, el Estado tiene la obligación de asegurar, mínimamente, que las personas no padezcan hambre así como también debe hacer todo lo posible para que todos sus habitantes disfruten en su territorio plenamente del derecho a tener alimentos adecuados. Se consideran adecuados los alimentos culturalmente aceptables, producidos en forma sustentable y en cantidad y calidad que permitan tener una vida saludable y activa. Se hace imprescindible que el disfrute de este derecho no interfiera en el disfrute de otros. Sin los alimentos adecuados, las personas no pueden llevar una vida saludable

y activa. El derecho a los alimentos atraviesa la totalidad de los derechos humanos. Su satisfacción es esencial para combatir la pobreza, y está en el centro del mandato de la FAO de asegurar un mundo sin hambre (FAO, 2001).

Como bien señala esta organización, reconocer el derecho a la alimentación significa asegurarse de que las personas tengan los conocimientos, capacidades, oportunidades y recursos necesarios para conseguir comida por sí mismas. También implica que si un individuo no puede alimentarse por razones fuera de su alcance, tiene derecho a la alimentación y a recibir ayuda hasta que pueda valerse por sí mismo nuevamente.

Se destaca y recuerda que en la República Argentina este derecho tiene rango constitucional, es decir, está incorporado en la Constitución Nacional (Art.75 -Inc.22).

## Seguridad Alimentaria Ley N° 25.724

Se entiende por *seguridad alimentaria* al estado en que las personas y los hogares pueden acceder y aprovechar de manera sostenida a alimentos en cantidad y calidad suficientes, acordes a cada etapa biológica.

Se pueden señalar dos definiciones de *seguridad alimentaria*, ya que son las más frecuentemente utilizadas. Las ofrecen el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA. Según sigla en inglés: *United States Department of Agriculture*) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO. Según sigla en inglés: *Food and Agriculture Organization*):

a) El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos hace referencia a la **seguridad alimentaria en un hogar**, considerando que ésta existe “cuando todos sus miembros tienen acceso en todo momento a suficientes alimentos para una vida activa y saludable. La seguridad alimentaria incluye al menos: la inmediata disponibilidad de alimentos nutritivamente adecuados y seguros y la habilidad asegurada para disponer de dichos alimentos en una forma sostenida y de manera socialmente aceptable (esto es, sin necesidad de depender de suministros alimenticios de emergencia, hurgando en la basura, robando o utilizando otras estrategias de afrontamiento)”.<sup>1</sup>

b) La FAO hace referencia a la **seguridad alimentaria de las personas**, expresando que

“la seguridad alimentaria existe cuando **todas las personas** tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana” (Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial de Alimentación. Italia, Noviembre 1996 / 2002).

La Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria nombra a la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad como los cuatro pilares de la seguridad alimentaria. La dimensión nutricional es parte integrante del concepto de seguridad alimentaria. (OEA, 2012).

---

<sup>1</sup> Fuente: *Food Security in the United States: Measuring Household Food Security*. USDA.

Como complemento del concepto de seguridad alimentaria, surgió paralelamente la expresión “seguridad nutricional”, a mediados de la década de 1990. La *seguridad nutricional* se centra en el consumo de alimentos por la unidad familiar o el individuo y la forma en que los alimentos son utilizados por el organismo. Sobre la base del marco conceptual de UNICEF, el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) propuso la siguiente definición en 1995: “La seguridad nutricional se puede definir como un estado nutricional adecuado en términos de proteínas, energía, vitaminas y minerales para todos los miembros de la unidad familiar en todo momento”. (FAO, 2012, p 8).

Como contracara de los conceptos enunciados, también se puede hablar de “**inseguridad alimentaria**”. Ésta es la situación en que las personas carecen de acceso garantizado a la cantidad suficiente de alimentos inocuos y nutritivos tanto para el crecimiento y desarrollo normales como para llevar una vida activa y saludable. Puede ser crónica, estacional o transitoria. Sus causas son múltiples: falta de alimentos, poder adquisitivo insuficiente, distribución inapropiada o uso inadecuado de los alimentos al interior del hogar. La inseguridad alimentaria, condiciones de salud y saneamiento deficientes, así como las prácticas inadecuadas relativas a cuidados sanitarios y alimentación son las principales causas de una baja condición nutricional.

En ese marco, se desarrollan e implementan políticas alimentarias que se operacionalizan en Planes y Programas Alimentarios. Concretamente en nuestro país, en el **año 2002** el Congreso de la Nación sancionó con la **Ley N° 25.724 de Seguridad Alimentaria** (reglamentada en el año 2003) el “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional”, y desarrolló la propuesta del “**Plan Nacional de Seguridad Alimentaria**”. El mismo impulsó un proceso de articulación entre diversas áreas de Gobierno y con organizaciones no gubernamentales, no sólo en el nivel nacional sino también en cada provincia y municipio, para promover y favorecer –en función de los ejes de la seguridad alimentaria– :

- 1) la disponibilidad y diversidad de alimentos,
- 2) el acceso,
- 3) la promoción y educación alimentaria nutricional.

Desde esta perspectiva se entiende, según FAO, a los **programas alimentarios** como el conjunto de acciones mediante las cuales se distribuye gratuitamente algunos alimentos básicos a grupos de población seleccionada por su condición de pobreza o riesgo nutricional, durante un periodo de tiempo determinado, sin embargo se puede considerar que los mismos pueden ser entendidos desde una visión más amplia, incluyendo a la asistencia alimentaria solo como una parte dentro del mencionado programa.

También se entiende como programa alimentario a toda acción planificada y realizada que pretende mejorar la capacidad de compra y/o el consumo de alimentos en la población, y por ende, su estado nutricional. De este modo, un programa alimentario estaría mejorando la Seguridad Alimentaria existente en un país.

Son numerosas las modalidades de programas alimentarios posibles; algunos podrían ser:

- Programa de apoyo a la producción de alimentos.
- Fortificación o enriquecimiento de alimentos.
- Subsidios alimentarios.



- Programa de alimentación complementaria (materno-infantil, alimentación escolar, alimentación de grupos vulnerables, alimentación de población en situación de emergencia o desastre).
- Programa de transferencia condicionada, programa de apoyo a las familias.
- Programa de apoyo a la oferta de alimentos.

En el nivel local, los diversos gobiernos de la Provincia de Córdoba han hecho del Programa de Asistencia Integral Córdoba (P.A.I.Cor), en el marco de una política alimentaria, una política pública destinada a garantizar en el ámbito escolar el acceso a una alimentación adecuada y suficiente según cada etapa biológica, ya que está destinado a niños, adolescentes y jóvenes pertenecientes a familias en situación de vulnerabilidad siconutricional.

Existen además otros programas dependientes del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia que apuntan a garantizar la seguridad alimentaria de diversos grupos vulnerables. Tal es el caso del Programa de Complemento Nutricional para Grupos Vulnerables, destinado a personas con enfermedad celíaca en situación de pobreza, y Módulo Alimentario de Refuerzo para personas en tratamiento de VIH, los que forman parte del Plan Comer Juntos.

Por otra parte, podemos mencionar también que en la Municipalidad de la Ciudad de Córdoba está instituida la asistencia alimentaria a los estudiantes que concurren a las escuelas que dependen de su órbita, a través de los comedores escolares. Realiza además –con fondos que recibe del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación– asistencia a otros grupos vulnerables mediante la asignación del ticket “Vale lo Nuestro”, destinado a la compra de alimentos.

## Estrategias Alimentarias

Según Basile, Paniqui, Tarico y Moratal Ibañez (2012):<sup>2</sup>

“En el marco de las sucesivas crisis económicas y sociales por las que ha atravesado nuestro país, principalmente a partir del año 2001, los grupos más perjudicados aplicaron, entre otras medidas, "estrategias alimentarias", para amortiguar situaciones de inestabilidad económica que afectaron su capacidad adquisitiva y su posibilidad de conseguir suficientes y variados alimentos.

La Licenciada en Sociología Susana Hintze, define a estas estrategias como "un conjunto de actividades realizadas por los sectores populares urbanos para satisfacer sus necesidades alimentarias no cubiertas por el ingreso monetario". Son las prácticas que los agregados sociales realizan en el marco de la vida cotidiana para mantener o mejorar la alimentación, aprovechando al máximo los recursos de su comunidad y las razones, creencias y sentidos que se aducen para justificarlas. Éstas pueden clasificarse, según los recursos empleados, en: políticas, comunitarias y familiares.

**1. Estrategias políticas:** Entendidas como "un conjunto coherente de principios, objetivos, prioridades y decisiones adoptados por el Estado para ser aplicados por sus instituciones a fin de procurar a toda la población en un tiempo definido, los alimentos y las condiciones sociales, culturales y sanitarias para su adecuada alimentación".

<sup>2</sup> Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372012000300002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372012000300002&script=sci_arttext)

Las más importantes actualmente son:

• **Programa de Asignación Universal por Hijo para Protección Social (AUH):** consiste en la entrega de dinero a los hijos de las personas desocupadas, que trabajen en el mercado informal o que ganen menos del salario mínimo, vital y móvil. Los requisitos para acceder al mismo son la asistencia de los niños a la escuela, el cumplimiento del calendario de vacunación obligatoria y la realización de controles periódicos de salud.

• **Programa de Comedores Escolares:** su objetivo es crear condiciones favorables para desarrollar el proceso educativo, mediante la provisión de alimentos. De acuerdo al tipo de escolaridad, se brinda las siguientes prestaciones: almuerzo, desayuno y/o merienda.

• **Otros:** Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA), Programa Ticket Social, Programa de Abordaje Comunitario. Asistencia a comedores escolares.

**2. Estrategias Comunitarias:** Son las experiencias colectivas de ayuda mutua, utilizadas para enfrentar en comunidad situaciones desfavorables que pueden repercutir directa o indirectamente en el acceso a los alimentos. Entre ellas: comedores populares, micro emprendimientos, asociaciones culturales, mutuales de trabajadores, cooperativas de trabajo, de abastecimiento o previsionales y redes de consumo colectivo, de ayuda mutua o de trueque.

**3. Estrategias familiares:** Se refieren a la capacidad de cada hogar para modificar su comportamiento y patrones de compra frente a condiciones socioeconómicas adversas. Por ejemplo:

• **Diversificación de las fuentes y formas de los ingresos:** las fuentes de donde provienen los ingresos pueden ser a través de mercados de trabajo formal o informal, asistencia social provista por el Estado u organizaciones no gubernamentales, redes de ayuda mutua, autoproducción (huertas, granjas), alquiler de parcelas o cuartos propios y/o préstamos. Respecto de las formas de los ingresos, los trabajadores del mercado informal tienen posibilidad de obtener parte de sus ingresos en especies (alimentos, vestimenta, etc.), mediante la opción de trabajar y producir a cambio de mercaderías.

• **Diversificación de las fuentes de abastecimiento:** Las compras pueden realizarse en el circuito formal de ferias, almacenes, supermercados, panaderías y en el circuito informal de locales multifunción, vendedores ambulantes y quintas.

• **Autoexploración:** Trabajar más, aumentando las horas por trabajador ocupado o la cantidad de trabajadores por hogar o comer menos o distinto, reducir la ingesta, cambiar la dieta, sustituir alimentos caros (frutas, verduras, lácteos, carnes) por otros más baratos (pan, fideos, grasas, azúcares), distribuir en forma diferente o bajar la calidad y variedad del régimen. Este comportamiento podría reflejar una mayor eficiencia al comprar productos menos costosos, sin embargo, no garantiza el éxito en la calidad de los alimentos comprados y el balance de su combinación. Los patrones de consumo están fuertemente condicionados por los componentes de acceso a los alimentos (la capacidad de compra, las políticas compensadoras y las estrategias de consumo). En tiempos de inseguridad alimentaria, pérdida de empleo, aumento de pobreza e indigencia, cuando los recursos económicos son escasos y las familias temen no tener que comer, los niños y sus cuidadores son más propensos a ingerir comidas que generen saciedad a bajo costo, en detrimento del consumo de alimentos más nutritivos. Así, la disposición para cambiar la dieta y la capacidad de adoptar hábitos alimentarios saludables están supeditadas principalmente a la capacidad económica de cada hogar”

## **Comensalidad**

### *Un aporte desde de la Antropología*

En palabras de Aguirre (2006):

“El término “comensalidad” hace referencia al acto de comer y beber –de manera individual, familiar o colectiva– alrededor de una mesa. Es “la forma en que los alimentos se comparten. La mesa familiar o la comida institucional en un comedor pueden estar compuestas por el mismo menú, pero la situación social (en este caso privada o pública) y su significación para la vida de las personas cambia radicalmente el evento alimentario porque el momento de compartir la comida es un momento privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y los grupos.”

La visión de la alimentación desde la antropología es una visión desde las relaciones sociales no desde la nutrición ni la química ni la fisiología, por eso no se habla de nutrientes ni de metabolismo, se habla de comida, cocina, comensales, compradores, todas categorías sociales que concluyen en un sujeto social, el comensal, realizando una práctica social: comer los platos de la cocina de su tiempo. Y esta práctica social está legitimada por saberes y poderes que contribuyen a darle sentido, y por lo tanto perpetuarla y transformarla en el tiempo.

Sin embargo estos hechos tan evidentes, repetidos y comunes como son cocinar y comer se ven oscurecidos como prácticas sociales y tal vez por la cotidianeidad se naturalizan bajo el rótulo de la necesidad, encubriendo la manera que todas las sociedades y en todos los tiempos reconstruyen y dan sentido a las necesidades fisiológicas y legitiman sus satisfactores.

La alimentación –en todas los grupos humanos– es un punto clave en la organización social (ya sea que se mire bajo la evidencia de los intercambios económicos como si la miramos como construcción de sentido) y en los sujetos para la construcción de identidad”.

En el terreno de la Alimentación y Nutrición no sólo se trata de explicar “lo que se puede comer” (el acceso) y “lo que hacemos para comer” (las prácticas), sino de ir más allá y comprender “lo que se sabe”, es decir, las representaciones acerca de la comida, el cuerpo y la comensalidad; representaciones que constituyen el sentido, las causas, el principio de incorporación que justifica la elección de los alimentos y las formas de comer (Aguirre, 2006).

## EJE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

### Prácticas Alimentarias

#### *Lo cotidiano.*

Para comprender las implicancias de las prácticas alimentarias, la antropología y la sociología hacen sus aportes. Por parte de la antropología, se puede citar a Hubert (1991), quien define a las prácticas alimentarias como los factores socioculturales que interactúan con los factores biológicos y ambientales. Éstas se constituyen a través de un proceso de doble aprendizaje. Por un lado, se trata del soporte de una educación técnica y especializada: de hábitos y técnicas alimentarias, como las técnicas de cocina o la composición de cada plato. Al mismo tiempo, es un aprendizaje que sirve de soporte a una socialización o educación general, rasgos culturales como los criterios de identificación de género, edad, grupo social o grupo cultural.

### Patrón Alimentario

#### *Consumo*

Se refiere al conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consumen de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimado en, por lo menos, una vez al mes; o bien, que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que puedan ser recordados por lo menos 24 horas después de consumirse. Sin embargo, en la configuración de los patrones alimentarios intervienen diferentes factores, como la cultura, los hábitos alimentarios, la disponibilidad de los recursos, los valores, etc.; estos patrones están determinados por los niveles de ingreso de las familias y, por consiguiente, por sus posibilidades de gasto (Trapaga y Torres, 2001).

La alimentación es un hecho social complejo. La complejidad del evento alimentario humano está anclada en la característica misma de la especie humana, que por su biología omnívora está en tensión entre la neofilia (el gusto por probar lo nuevo) y la neofobia (el miedo a probar lo nuevo). Esta tensión se resuelve socialmente con la creación de la cocina: la delimitación de un grupo de alimentos y preparaciones conocidas y seguras, transmitidas, aprendidas y recreadas en sociedad, de generación en generación. No hay evento alimentario sin comensal, sin comida, y sin que ambos estén situados (en un lugar, en un tiempo y en una cultura específica que designa a uno como comensal y al otro como comida).

### Hábitos Alimentarios

#### *Elecciones - Costumbres*

Se puede definir a los hábitos alimentarios como las elecciones efectuadas por individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales, para seleccionar, preparar y consumir una fracción de los recursos alimentarios posibles.

Resulta útil recurrir al concepto de hábito alimentario cuando se hace referencia a los aspectos más tangibles y observables empíricamente y que, por lo tanto, pueden ser descriptos y cuantificados (Hubert, 1991).

## ALIMENTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A) un alimento es toda aquella sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el ser humano, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de ALIMENTO incluye, además, las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

## FUNCIONES DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos cumplen diferentes funciones, según lo que posibilitan o producen en el organismo. Dado que los nutrientes están ampliamente distribuidos, no hay ninguna dieta ideal ni ningún alimento aislado que sea bueno o malo por sí solo.

La mayoría de los alimentos son mezclas de nutrientes en calidad y cantidad; prácticamente ningún alimento está constituido por un solo nutriente y, por otro lado, no hay ningún alimento completo para el ser humano adulto (la leche materna es sólo un alimento completo para el recién nacido durante los seis primeros meses de vida. Después deja de ser completa, pues carece de hierro, vitamina C y fibra).

Por eso, el valor nutricional de la dieta depende de la combinación total de los alimentos que la componen y de los nutrientes que aportan. Consumir una dieta variada y moderada es la mejor garantía de equilibrio nutricional. Se considera que una alimentación variada debe incluir alimentos de todos los grupos, lo que aumenta la posibilidad de cubrir las necesidades nutricionales. Así es posible prevenir los problemas de deficiencia de energía y de nutrientes y por lo tanto, el desarrollo de enfermedades.

## NUTRIENTE

Son las sustancias contenidas en los alimentos, necesarias para el funcionamiento normal del organismo. Algunos se llaman nutrientes esenciales, que son aquellos que no pueden ser producidos por el organismo y deben ser aportados a través de la alimentación (aminoácidos, ácidos grasos, vitaminas, minerales, agua).

Se clasifican en:

- ✓ **Macronutrientes:** Son aquellos que se requieren a diario en grandes cantidades y suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Por ejemplo, proteínas, lípidos e hidratos de carbono.
- ✓ **Micronutrientes:** Son aquellos que el organismo necesita en pequeñas dosis diarias, pero que son indispensables para el buen funcionamiento del cuerpo. Por ejemplo, vitaminas, minerales.

### Ciencias de la Nutrición

Tiene como objeto de estudio a los nutrientes que se encuentran en los alimentos (las sustancias que se digieren y absorben por el organismo para ser utilizadas luego en el metabolismo intermedio), su función, las reacciones del organismo cuando los ingerimos y cómo interaccionan dichos nutrientes respecto de la salud y de la enfermedad. Las fases o etapas de la nutrición son tres: Alimentación y Digestión; Metabolismo y Excreción.

### Alimentación

Es un conjunto de actos voluntarios que abarca la elección del alimento, cómo lo preparamos y lo comemos. El hecho de comer y el modo como lo hacemos tiene una gran relación con el ambiente en el que vivimos y determinan, en gran parte, los hábitos alimentarios y los estilos de vida de las personas.

### Nutrición

Hace referencia a los nutrientes que componen los alimentos y al conjunto de procesos involuntarios, como la digestión y absorción de sus componentes o nutrientes, su metabolismo y la eliminación de los desechos celulares del organismo.

### Alimentación y Salud = Alimentación Saludable

La salud es el estado de completo bienestar físico, mental y social del ser humano en armonía con su medio; no se refiere solamente a la ausencia de afecciones o enfermedades. La salud es un derecho humano fundamental.

Una **alimentación saludable** es una alimentación nutricionalmente suficiente, adecuada y completa; compuesta por gran variedad de alimentos, incluida el agua segura (que no causa daño a la salud –no contaminada– ni al ambiente) nos permite, por un lado, que nuestro cuerpo funcione de tal manera que cubra nuestras necesidades biológicas básicas y por otro, previene o al menos reduce el riesgo de padecer ciertas alteraciones o enfermedades a corto, mediano y largo plazo.

Los nuevos estilos de vida provocan que algunos hábitos saludables de alimentación, que durante años han formado parte de nuestra historia y tradición, se abandonen. La falta de tiempo para cocinar, el ritmo de vida actual y la enorme oferta alimentaria, que hace difícil tomar decisiones adecuadas, conduce a que muchas personas no sigan una alimentación variada y, por tanto, no ingieran todos los nutrientes que necesitan o las cantidades adecuadas de ellos.

La alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada es fundamental para el crecimiento y desarrollo de los niños y es la base de un estado saludable de la población, ya que reduce el riesgo de enfermedades vinculadas con la nutrición.

Los desajustes alimentarios son la principal causa del desarrollo precoz de la mayor parte de las enfermedades crónicas o degenerativas (cánceres, enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, hipertensión, anemias, entre las más comunes). Por lo tanto, en nuestra mano está la posibilidad de incorporar a los hábitos de vida un mejor perfil alimentario y conseguir una disminución global de los factores de riesgo. (Argentina, Ministerio de Educación, 2009)

Las **Guías Alimentarias para la Población Argentina** se acompañan de una gráfica: “La gráfica de la alimentación saludable u Ovalo Nutricional” que ha sido diseñada para reflejar cuatro aspectos fundamentales a tener en cuenta en la alimentación cotidiana:

1. Consumir una amplia variedad de alimentos.
2. Incluir alimentos de todos los grupos a lo largo del día.
3. Consumir una proporción adecuada de cada grupo.
4. Elegir agua potable para beber y preparar los alimentos.

La base de una alimentación saludable es consumir en forma equilibrada todos los alimentos disponibles. Para hacer una correcta selección y un adecuado consumo de los mismos se los clasifica en diferentes grupos, organizados para facilitar su comprensión.

Existen diferentes maneras de ilustrar estos grupos de alimentos en una gráfica. La más conocida es la Pirámide, que es de origen norteamericano.

La **Gráfica de la Alimentación Saludable** ha sido diseñada especialmente para nuestro país y fue puesta a prueba, junto con otras dos gráficas, en distintos grupos de personas de todas las provincias (366 personas de diferentes edades y ocupaciones y 250 nutricionistas). La mayoría eligió esta gráfica por relacionarla con:

- “un camino que conduce a la alimentación saludable”,
- “una fuente de vida que fluye y nutre”,
- “un ciclo de vida que incluye alimentos necesarios para la vida humana”,
- “una imagen dinámica, con movimiento” que transmite la “idea de alimentación completa, variada y proporcionada” de manera “llamativa”, “original” y “atractiva”.



Efectivamente, la gráfica pretende transmitir la idea de que la alimentación diaria puede ser planificada adecuadamente sin ser esquemática.

## Enfermedades relacionadas con la alimentación

Podemos distinguir dos tipos de enfermedades relacionadas con la alimentación en relación con la ingesta:

- ✓ enfermedades producidas por **ingesta insuficiente** de energía y nutrientes,
- ✓ enfermedades producidas **por excesos**, tanto de energía como de otras sustancias.

- **Enfermedades producidas por alimentación insuficiente**
  - Desnutrición
  - Anemia

- Osteoporosis
- Trastornos de la Conducta Alimentaria (anorexia nerviosa y bulimia)
- **Enfermedades producidas por exceso**
  - Obesidad
  - Sobrepeso
  - Enfermedades Cardiovasculares
  - Hipercolesterolemia
  - Hipertensión arterial
  - Diabetes
  - Pérdida de la Salud Dental

## Estilos de Vida Saludables

### Importancia de la actividad física en niños y adolescentes

Es bueno adquirir como hábito la práctica de la actividad física desde chicos. Esta disminuye el riesgo de padecer obesidad sobre todo en aquellos niños y adolescentes con antecedentes familiares de esta enfermedad. Se hace necesario acompañarla de una alimentación adecuada puesto que es un factor de prevención de –además de la obesidad– otras enfermedades en el adulto, que pueden incrementarse en etapas tempranas, como la hipertensión arterial, enfermedad cardiovascular. A su vez, podemos decir que se constituye en un estímulo para crecer con adecuado entrenamiento y cambiar la conducta sedentaria del adulto.

### Beneficios del juego al aire libre para la salud

Se puede señalar que:

- ▣ Beneficia la salud física.
- ▣ Estimula la actividad física a través del juego.
- ▣ Promueve el desarrollo físico.
- ▣ Colabora para mantener la forma física.
- ▣ Propicia el desarrollo de músculos grandes.
- ▣ Los niños están expuestos a la luz del sol; de esta manera incorporan vitamina D que contribuye a la absorción de calcio (Argentina, Ministerio de Educación, 2009).

La actividad física en niños y jóvenes de 5 a 17 años consiste en juegos, deportes, desplazamientos, actividades recreativas, educación física o ejercicios programados, en el contexto de la familia, la escuela o las actividades comunitarias. El tiempo recomendado para realizar la actividad física es con una duración mínima de 60 minutos diarios, con intensidad moderada o vigorosa. Estas recomendaciones son para todos los niños y jóvenes independientemente de su sexo, raza u origen étnico o nivel de ingresos.

Asimismo, la actividad física puede contribuir al desarrollo social de los jóvenes, dándoles la oportunidad de expresarse y fomentando la autoconfianza, la interacción social y la integración. También se ha sugerido que los jóvenes activos pueden adoptar con más facilidad otros comportamientos saludables, como evitar el consumo de tabaco, alcohol y drogas.



## EJE PEDAGÓGICO Y CURRICULAR

### Orientaciones para la realización de la Jornada Escolar sobre Alimentación Nutricional Saludable

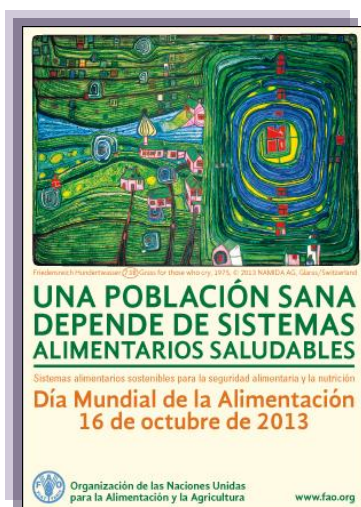


16 de Octubre

“Día Mundial de la Alimentación”

El día **16 de Octubre** fue proclamado en 1979 por la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) –fecha de fundación de la FAO ocurrida en el año 1945– como el “**Día Mundial de la Alimentación**” con la finalidad de *concientizar a las poblaciones sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza*. Al año siguiente, en 1980, la Asamblea General sostuvo la consideración del día aduciendo *que la alimentación es un requisito para la supervivencia y el bienestar de la humanidad y una necesidad humana fundamental*.

La FAO, todos los años, selecciona un tema de tratamiento internacional para que se recuerde y reflexione durante esta fecha. **El tema central en 2013** será:



“Sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición”

y aporta para su consideración y desarrollo:

Hoy en día cerca de 870 millones de personas en el mundo sufren desnutrición crónica. Los modelos insostenibles de desarrollo están degradando el ambiente natural, amenazando a los ecosistemas y la biodiversidad que serán necesarios para nuestro abastecimiento futuro de alimentos.

Un sistema alimentario está formado por el entorno, las personas, las instituciones y los procesos mediante los cuales se producen, elaboran y llevan hasta el consumidor los productos agrícolas.

Todos los aspectos del sistema alimentario influyen en la disponibilidad y accesibilidad final de alimentos variados y nutritivos y, por lo tanto, en la capacidad de los consumidores de elegir dietas saludables. Además, las políticas y las intervenciones relacionadas con los sistemas alimentarios rara vez se diseñan con la nutrición como objetivo principal.

Para hacer frente a la malnutrición son precisas medidas integradas e intervenciones complementarias en la agricultura y el sistema alimentario, en la ordenación de los recursos naturales, en la sanidad pública y la educación, así como en ámbitos de políticas más amplios.

¿Cómo tiene que ser un sistema alimentario sostenible? ¿Es posible llegar hasta él desde la situación actual? ¿Qué debe cambiar para que avancemos en esa dirección? El Día Mundial de la Alimentación de 2013 es una oportunidad para plantearse estas y otras preguntas, y ayudar a crear el futuro que queremos.

FAO. (2013). Recuperado el 12 de septiembre de 2013 de:  
<http://www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/home/es/>

Por tal motivo, **se sugiere realizar la Semana de la Alimentación Saludable durante el mes de octubre y culminar con una Jornada Escolar el día 16 de octubre.** Para ello, además de convocar a las familias, será conveniente establecer o, en su caso, potenciar y estimular, planes de colaboración entre las instituciones educativas de la localidad o barrio, así como instituciones públicas o privadas que puedan articular acciones para llevar adelante el proyecto.

### Recomendaciones

- Todas las actividades propuestas deberán ser expresadas explícitamente como alternativas de promoción de hábitos de consumo de alimentos nutritivos y saludables.
- Documentar las acciones realizadas y consignar datos de docentes y número de estudiantes que participan, para presentarlas como experiencias en la *Feria de la Salud* de la institución y en encuentros de socialización de buenas prácticas con otras instituciones educativas.
- Las actividades diseñadas e implementadas tendrán sustento de validez científica. Por ello, se sugiere solicitar asesoramiento y apoyo técnico a las redes de servicios territoriales –de salud, de desarrollo social, entre otros– o de programas de instancias superiores.

## Actividades Sugeridas

### Para desarrollar durante la semana previa al día 16

- Investigar y elaborar textos informativos vinculados a los conceptos desarrollados sobre alimentación u otros que surjan del diagnóstico participativo realizado con los estudiantes. Se pueden encontrar otras temáticas en:  
<http://www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/es/>:

1. [El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo](#)
2. [El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2013](#)
3. [Alimentar la mente para combatir el hambre](#)
4. [Aliados contra el hambre](#)
5. [El derecho a la alimentación](#)
6. [Situación Alimentaria Mundial](#)

- Convocar a profesionales de los centros de salud para brindar charlas y talleres sobre alimentación y nutrición para estudiantes y familias.  
Por ejemplo: **Alimentarnos bien para estar sanos**, un módulo de aprendizaje diseñado para explorar conceptos básicos sobre una buena nutrición, salud y alimentación saludable (disponible en: <http://www.feedingminds.org/fmfh/nutritionlessons/es/> ) y trabajar luego en actividades como:
  - Recopilación, en las familias de los estudiantes, de recetas o comidas tradicionales y representativas que reflejen hábitos alimentarios saludables y/o sus características culturales.
  - Realizar talleres de cocina donde se elaboren y produzcan diferentes tipos de meriendas escolares saludables. Por ejemplo: ensalada de frutas, bizcochuelos, barritas de cereal, pururú, galletitas dulces, etc.
- Realizar una investigación sobre DESAYUNO Y ADOLESCENTES. Diversos estudios realizados destacan la importancia del desayuno como instancia necesaria para lograr un buen rendimiento académico. Posibles instancias de trabajo son:
  - Indagar mediante una encuesta si los adolescentes desayunan y qué tipo de alimentos consumen.
  - Comparar en qué espacio curricular es mayor el rendimiento académico de los jóvenes que desayunan.
  - Elaborar conclusiones sobre los tipos de nutrientes que se deben consumir en un desayuno saludable.
  - Realizar un recetario de ideas para desayunos saludables.
  - Realizar talleres de cocina para familias donde se enseñe a elaborar diferentes tipos de meriendas escolares y comidas saludables.

- Diseñar un logo con eslogan y explicación correspondiente a la simbología representada en el diseño del mismo. Armar afiches y folletos para publicitar trabajos y tareas. Por ejemplo, pueden trabajar el diseño del presentado en: [http://www.fao.org/fileadmin/templates/getinvolved/images/WFD\\_issues\\_paper\\_2013\\_web\\_ES.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/getinvolved/images/WFD_issues_paper_2013_web_ES.pdf)

- Participar en otras propuestas como:



En: <http://www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/wfd-poster-contest/2013/es/>  
El tema es: '**Sistemas alimentarios saludables**'

- A partir del tratamiento de las temáticas relacionadas con **Hambre y malnutrición**, se puede acceder a <http://www.feedingminds.org/fmfh/hunger-and-malnutrition/hambre-y-malnutricion/es/> donde se proporcionan tres lecciones de fácil utilización para ayudar a los jóvenes a explorar y entender los problemas relacionados con el hambre, la malnutrición y la inseguridad alimentaria en el mundo; o **La alimentación como derecho**, que encontrarán en: [http://www.feedingminds.org/cartoon/rtf\\_es.htm](http://www.feedingminds.org/cartoon/rtf_es.htm). Trabajar luego en actividades como:
  - Observar publicidades sobre diferentes productos alimenticios que se proponen para el consumo; analizar y reflexionar críticamente sobre los que no son saludables; realizar anti-publicidades de los mismos y producir otros textos publicitarios a favor del consumo de alimentos beneficiosos para la salud.
  - Realizar una muestra fotográfica referida a situaciones cotidianas que reflejen estilos de vida saludables. Por ejemplo, reuniones familiares en torno a la mesa, miembros de las familias cocinando con los niños, familias e hijos realizando deportes o actividad física.
  - Realizar obras de títeres o de teatro con la participación de estudiantes, familias y demás integrantes de la comunidad educativa desarrollando temas relacionados con los contenidos propuestos.
  - Realizar actividades comunitarias y recreativas promocionando el deporte y el juego como acciones a favor de una vida saludable.
- Para relacionar:
  - Recordar el tema trabajado con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente: <http://www.unep.org/spanish/wed/theme/>



## **Para llevar a cabo la Jornada Escolar sobre Alimentación Saludable el 16 de Octubre “Día Mundial de la Alimentación”**

- ❖ Apertura del encuentro a cargo de la autoridad de la institución educativa involucrada en el proyecto de alimentación saludable.
- ❖ Presentar el tema propuesto a nivel internacional (FAO – OMS – OPS – Sociedades Científicas) en el año en curso y reflexionar sobre su implementación y desarrollo institucional.

Algunas de las actividades que se pueden organizar son:

- Una muestra de los trabajos realizados durante la semana previa, por sala/grado/año.
- Charlas, debates y/o talleres con la presencia de profesionales de los centros de salud, docentes y comunidad educativa, que desarrollen temáticas que versen sobre la importancia de una buena alimentación en cada etapa biológica, para la promoción de un crecimiento y desarrollo adecuados que favorezcan los aprendizajes; la importancia del acompañamiento de un entorno familiar saludable para desarrollar hábitos; el concepto de comensalidad.
- Taller de producción y degustación de comidas regionales y alimentos saludables que promuevan el consumo de frutas y verduras, con la participación de niños, docentes y familias.
- Taller de producción y degustación de pizzas con cubiertas de diferentes tipos de verduras, a cargo de estudiantes.
- Actividades corporales y ludomotrices, tales como juegos sensoriales, de animación, expresión corporal, canciones con movimiento, dramatizaciones, entre otros, que presenten y afiancen lo trabajado durante la semana previa.
- Representación de actividades expresivo-artísticas y culturales para dar cierre a la jornada.

## Consideración de su abordaje como temática transversal

A partir de las definiciones y orientaciones planteadas en el Documento “*Los transversales como dispositivos de articulación de aprendizajes en la educación obligatoria y modalidades*” elaborado por la Subsecretaría de Estado de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa, al que se puede acceder a través de:

[www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPECCBA/documentos/transversales%20final2.pdf](http://www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPECCBA/documentos/transversales%20final2.pdf),

se hace imprescindible considerar el tratamiento de esta temática emergente con un **abordaje integral e integrado, con el aporte conceptual y prácticas de distintos espacios curriculares** para la construcción de saberes complejos y de aprendizajes relevantes. El carácter transversal refiere **también** a las **conexiones que existen con otros transversales** tales como los que se detallan a continuación:

<b>SALUD</b>	Este tema transversal incluye temáticas tales como <b>alimentación, adicciones, prevención de enfermedades</b> , entre otras.
<b>AMBIENTE</b>	Habitualmente, se asocia lo ambiental con las ciencias naturales; sin embargo -como sostiene Leff (1988)- los problemas ambientales son eminentemente sociales en tanto generados por la crítica relación entre la sociedad y la naturaleza. Este transversal incluye temáticas tales como <b>contaminación, manejo de residuos, sustentabilidad, políticas ambientales, comercio ilegal de fauna y flora, equilibrio/desequilibrio demográfico</b> , entre otras.
<b>DERECHOS HUMANOS</b>	Entre la diversidad de temáticas comprendidas en este transversal, se sugiere la consideración de <b>derechos de niños y adolescentes, identidad y memoria</b> , entre otras.
<b>CONSUMO Y CIUDADANÍA RESPONSABLE</b>	Podrán abordarse <b>aspectos sociales y culturales del consumo, conciencia fiscal, derechos y obligaciones de consumidores y usuarios, mercado, consumo problemático y publicidad</b> , entre otras temáticas.
<b>COOPERACIÓN, ASOCIATIVISMO Y SOLIDARIDAD</b>	La consideración de este tema transversal habilita el abordaje de temáticas tales como <b>el cooperativismo como construcción histórico-social, la cultura solidaria, la participación comunitaria y ciudadana, el aprendizaje-servicio</b> , el cooperativismo y mutualismo escolar, entre otras.

Se ofrecen, a modo de ejemplos, las siguientes **posibilidades de abordaje**:

- en la **Educación Inicial**

POSIBILIDADES DE ABORDAJE	ALGUNOS EJEMPLOS PARA TRABAJAR ALIMENTACIÓN SALUDABLE
1. A través de actividades significativas y problematizadoras en el marco de las finalidades formativas y objetivos de aprendizajes específicos de un campo de conocimiento.	En el campo de conocimiento <i>Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Tecnología</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sala de 3 años: Identificar a la alimentación como importante para los seres vivos.</li> <li>- Sala de 4 años: Identificar a la alimentación como importante para el crecimiento y la salud de las personas.</li> <li>- Sala de 5 años: Reconocer los diferentes tipos de alimentación y el valor nutritivo de algunos alimentos.</li> </ul>
2. Articulando aportes de más de un campo de conocimiento o espacio curricular.	Desde los campos de conocimiento <i>Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Tecnología e Identidad y Convivencia</i> .
3. En actividades en las que uno o más espacios curriculares aborden temáticas que permitan vincular dos o más temas transversales.	Para abordar temas transversales como <i>Educación para la Salud, Educación para el consumo y ciudadanía responsable y Ambiente</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desde los campos de conocimiento de <i>Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Tecnología e Identidad y Convivencia</i>.</li> </ul>
4. Como temas estructurantes o temas/ tópicos generativos (Stone Wiske, 1999; Perkins, 1995 y 2010; Perkins y Unger, 2003) que proveen diversidad de conexiones entre nuevos conocimientos y variedad de perspectivas que, al vincularse con intereses, experiencias y saberes previos de los estudiantes, favorecen el desarrollo de comprensiones complejas y profundas y brindan oportunidades recurrentes para la reflexión y la acción.	El tema transversal <i>Educación para la Salud</i> puede ser un tema estructurante: <ul style="list-style-type: none"> <li>- De los campos de conocimiento de las <i>Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Tecnología e Identidad y Convivencia</i>.</li> </ul>
5. En el marco de Proyectos Sociocomunitarios.	Desde los campos de conocimiento <i>Lenguaje y Literatura, Educación Artística y Educación Física</i> : Feria de la Salud con participación de la comunidad; Jornadas recreativas e informativas con la comunidad sobre vida saludable y alimentación.
6. Como Proyectos Integrales de Trabajo en el marco de espacios formativos de la escuela – diseñados y gestionados por los estudiantes con la orientación de los docentes–.	En el <i>Club Escolar de Ciencias y Tecnologías</i> : Taller de elaboración de alimentos saludables para el consumo en la escuela.



• en la Educación Primaria

POSIBILIDADES DE ABORDAJE	ALGUNOS EJEMPLOS PARA TRABAJAR ALIMENTACIÓN SALUDABLE
1. A través de actividades significativas y problematizadoras en el marco de las finalidades formativas y objetivos de aprendizajes específicos de un campo de formación o espacio curricular.	Proyecto que toma como eje organizador un tema transversal: <i>Educación para la salud</i> y que se desarrolla desde el espacio curricular <i>Ciencias Sociales y Tecnología</i> , para primer ciclo <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1º y 2º grados: Reconocer los productos tecnológicos del entorno y relacionarlos con las necesidades humanas que satisfacen.</li> <li>- 3º grado: Apreciar cambios favorables y desfavorables producidos por las tecnologías y el uso de los productos tecnológicos en el entorno y en otras realidades, en diferentes tiempos y espacios.</li> </ul>
2. Articulando aportes de más de un espacio curricular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desde los espacios curriculares <i>Ciencias Naturales y Tecnología y Educación Física</i>, para el primer ciclo.</li> <li>- Desde los espacios curriculares <i>Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Lengua y Literatura</i> para el segundo ciclo.</li> </ul>
3. En actividades en las que uno o más espacios curriculares aborden temáticas que permitan vincular dos o más temas transversales.	Para abordar los Transversales <i>Educación para la Salud, Educación para el consumo y Educación Ambiental</i> . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desde los espacios curriculares de <i>Ciencias Naturales y Tecnología y Matemática</i> para el primer ciclo;</li> <li>- Desde los espacios curriculares de <i>Ciencias Sociales y Ciudadanía y Participación</i> para el segundo ciclo.</li> </ul>
4. Como temas estructurantes o temas/ tópicos generativos (Stone Wiske, 1999; Perkins, 1995 y 2010; Perkins y Unger, 2003) que proveen diversidad de conexiones entre nuevos conocimientos y variedad de perspectivas que, al vincularse con intereses, experiencias y saberes previos de los estudiantes, favorecen el desarrollo de comprensiones complejas y profundas y brindan oportunidades recurrentes para la reflexión y la acción.	Como tema estructurante del espacio curricular <i>Identidad y Convivencia</i> en el primer ciclo y <i>Ciencias Naturales</i> en segundo ciclo.
5. En el marco de Proyectos Socio /Comunitarios.	Desde los espacios curriculares de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ciencias Naturales y Tecnología y Lengua y Literatura</i> en el primer ciclo y</li> <li>- <i>Educación Tecnológica, Ciudadanía y Participación y Lengua y Literatura</i> en el segundo ciclo.</li> </ul> Desarrollo de talleres sobre “Huerta escolar” con asesoramiento a las familias en la implementación de huertas familiares para favorecer el consumo de frutas y verduras; distribución de folletos informativos sobre alimentación.
6. Como Proyectos Integrales de Trabajo en el marco de espacios formativos de la escuela, diseñados y gestionados por los estudiantes con la orientación de los docentes.	En los <i>Centros de Actividades Infantiles</i> : Microemprendimientos para la elaboración y venta de comidas y alimentos beneficiosos para la salud a través de los kioscos y cantinas escolares, considerando pautas culturales.



- en la **Educación Secundaria**

POSIBILIDADES DE ABORDAJE	ALGUNOS EJEMPLOS PARA TRABAJAR ALIMENTACIÓN
<p>1. A través de actividades significativas y problematizadoras en el marco de las finalidades formativas y objetivos de aprendizajes específicos de un espacio curricular.</p>	<p><b>Abordar el transversal <i>Salud</i>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desde el espacio curricular “Lengua y Literatura” de la Orientación Comunicación.</li> <li>- Desde el espacio curricular “Biología”.</li> <li>- en <i>Formación para la Vida y el Trabajo</i>, al abordar cuestiones vinculadas con seguridad e higiene en el ámbito laboral.</li> <li>- En el EOI Ecología (Educación Secundaria Orientación Ciencias Naturales).</li> <li>- <i>Educación Física</i>, en todos los Niveles y Modalidades.</li> </ul>
<p>2. Articulando aportes de más de un espacio curricular.</p>	<p><b>Abordar el transversal <i>Derechos Humanos</i>:</b></p> <p><i>Ciudadanía y Política y Lengua y Literatura</i>, en el análisis de documentos nacionales e internacionales sobre derechos y obligaciones de los ciudadanos (Educación Secundaria Orientada).</p> <p>Desde los espacios curriculares “Biología” – “Matemática” de la Orientación Informática.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De manera conjunta entre Ciudadanía y Participación y Ciencias Naturales: Biología (Ciclo Básico de la Educación Secundaria).</li> </ul>
<p>3. En actividades en las que uno o más espacios curriculares aborden temáticas que permitan vincular dos o más temas transversales.</p>	<p><b>Articular los transversales <i>Consumo y Ciudadanía Responsable y Medios y Tecnologías de la Información y la Comunicación</i>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- abordando la temática <b>consumo problemático y publicidad</b> en Educación Secundaria Orientada, complejizando las perspectivas, <i>Lengua y Literatura, Ciudadanía y Política y Producción en Lenguajes</i>, de la Orientación Comunicación).</li> <li>- <b>El transversal <i>Cooperación, Asociativismo y Solidaridad</i></b>, en <i>Formación para la Vida y el Trabajo</i> del Ciclo Básico y el Orientado de Educación Secundaria y en el campo de formación <i>Prácticas Profesionalizantes</i> del Segundo Ciclo de la Modalidad Técnico Profesional.</li> <li>- <b>Los transversales <i>Medios y Tecnologías de la Información y la Comunicación, Derechos humanos, Consumo responsable y Ciudadanía</i></b>, en el espacio curricular <i>Humanidades</i> de la Educación Secundaria en Ámbitos Rurales.</li> <li>- Desde el espacio curricular “Educación Artística” del Ciclo Básico.</li> <li>- Llevando a cabo una muestra fotográfica en trabajo conjunto con Educación para la Salud (EOI de la Educación Secundaria Orientación Ciencias</li> </ul>

	Naturales). Tecnologías de la Información y la Comunicación (EOI de la Educación Secundaria de todas las Orientaciones).
4. Como un ámbito de experiencia sociocultural en torno al cual se organizan la enseñanza y el aprendizaje de contenidos propios de un campo de conocimiento o espacio curricular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En <i>Ciudadanía y Participación</i> del Ciclo Básico de la Educación Secundaria, <b>los transversales Ambiente, Convivencia, Salud</b> (Primer Año), <b>Medios y Tecnologías de la Información y la Comunicación</b> (Segundo Año) y otros de definición institucional (por ejemplo, <b>Consumo Responsable y Ciudadanía</b>).</li> </ul>
5. En el marco de Proyectos Sociocomunitarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participando en una actividad de elaboración de afiches para una campaña de promoción del consumo de alimentos saludables y prevención de enfermedades relacionadas con la higiene y conservación de los alimentos. (<b>Transversal Salud</b>),</li> <li>- Produciendo folletos para ser distribuidos en espacios públicos del barrio o la localidad en relación con <b>Consumo responsable</b>, Planificación y confección de videos y folletos para una campaña de detección de factores de riesgo y promoción de factores protectores de salud a nivel barrial desde <i>Formación para la Vida y el Trabajo</i> y <i>Lengua y Literatura</i>.</li> </ul>
6. Como Proyectos Integrales de Trabajo en el marco de espacios formativos de la escuela – diseñados y gestionados por los estudiantes con la orientación de los docentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En los Centros de Actividades Juveniles.</li> <li>- En las Cooperativas y/o Mutuales Escolares.</li> </ul>
<p>7. En Jornadas de Profundización Temática destinadas a abordar la problematización y comprensión del <b>derecho a la alimentación nutricional saludable</b> como un tema de relevancia social contemporánea.</p> <p>En la Educación Secundaria Orientada, el Encuadre General del Diseño Curricular contempla estas Jornadas como instancias de trabajo escolar colectivas en las que los profesores aportan, desde el espacio curricular que enseñan, a la intencionalidad pedagógica de favorecer la puesta en juego de diferentes perspectivas disciplinares en el estudio de un hecho, situación o tema del mundo social, cultural, económico y/o político, que sea identificado como problemático o dilemático por la escuela, por la comunidad social local, nacional o mundial. En este sentido, <b>todos los temas transversales podrán ser abordados en estas instancias</b>. En la Educación Secundaria en Ámbitos Rurales, estas Jornadas se prescriben para el desarrollo del espacio curricular <i>Ciudadanía y Participación</i>.</p>	
<p>8. En propuestas desarrolladas a partir de las potencialidades que ofrecen los formatos curriculares y pedagógicos. - El formato <b>Ateneo</b> es <b>especialmente propicio dado el carácter dilemático de las cuestiones de actualidad como alimentos transgénicos y su relación con la salud</b>; ellas harán posible el análisis y discusión de casos de especial interés tanto para la escuela como para la comunidad en la que está inserta.</p>	

Sugerencias sobre **Aprendizajes y contenidos** curriculares **para abordar** la temática **Alimentación Saludable**:

de Educación Inicial

	Sala de 3 años	Sala de 4 años	Sala de 5 años	
<b>CIENCIAS NATURALES</b>	Exploración y reconocimiento del <b>propio cuerpo</b> a través de los sentidos, identificando algunas semejanzas y diferencias con los otros -género, altura, color de ojos- y sus posibilidades.		Reconocimiento de <b>partes externas del cuerpo humano</b> , de algunas de <b>sus principales características</b> y <b>sus funciones</b> .  Aproximación a la idea de la existencia de <b>partes internas en el cuerpo</b> y de <b>algunas de sus funciones</b> .	
	Respeto por las <b>diferencias físicas</b> .			
	Identificación de <b>cambios y procesos experimentados por los seres vivos a lo largo de la vida</b> .		Reconocimiento de los principales <b>cambios en los seres vivos a lo largo del año</b> .  Reconocimiento de <b>cambios y permanencias en la vida de las personas</b> .	
	Desarrollo de hábitos y conductas responsables para la <b>protección y promoción de una vida saludable</b> .			
	Distinción entre aquello que da <b>placer o displacer</b> , que nos enferma o nos mantiene sanos.	Identificación y apropiación de algunas <b>acciones individuales y sociales para la protección y el fortalecimiento de la salud</b> : higiene personal y social (higiene de los elementos y espacios compartidos), actividades recreativas (físicas, expresivas...), prevención de enfermedades, alimentación saludable, ambiente no contaminado.  Reconocimiento de <b>instituciones y profesionales que se encargan de la salud</b> .		
Identificación de la <b>importancia de la alimentación</b> para la vida, para el crecimiento y la salud.	Reconocimiento de diferentes <b>tipos de alimentos y su importancia para la salud</b> .			
<b>TECNOLOGÍA</b>	Identificación de los <b>recursos y productos tecnológicos</b> del ambiente cercano. Exploración sensorial de las cualidades de los <b>materiales</b> que forman parte de los diferentes tipos de alimentos. Reconocimiento de ciertos alimentos como resultado de distintos <b>procesos de producción</b> . Identificación de <b>operaciones técnicas</b> sencillas en el proceso de producción de alimentos saludables.		Identificación de la <b>relación de los productos tecnológicos</b> del ambiente cercano con las necesidades que satisfacen.	
			Identificación de algunas <b>transformaciones de los objetos y materiales</b> del entorno para satisfacer necesidades.  Diferenciación entre modos de <b>producción artesanal e industrial</b> .  Comparación entre la producción casera y la semindustrial de alimentos saludables a través de diálogos, visitas a establecimientos, relatos, entrevistas, etc.	
	Iniciación en el <b>uso de las TIC</b> : uso de programadores gráficos, juegos interactivos para identificar por ejemplo qué alimentos son saludables, origen de los alimentos, etc.			
			<b>Representación de objetos y procesos productivos</b> vinculados a la alimentación mediante dibujos y/o diagramas sencillos de los gestos técnicos utilizados.  Dramatización de situaciones problemáticas, utilizando gestos técnicos a partir de imágenes, lecturas o relatos a cargo de los docentes.	
			Reconocimiento de <b>algunas normas de seguridad e higiene</b> .	Manipulación de objetos y materiales aplicando <b>normas de seguridad e higiene</b> .
Prácticas de <b>cooperación y colaboración</b> .				

• de Educación Primaria  
Primer Ciclo

LENGUA Y LITERATURA			
PRIMER CICLO			
EJES	1er Grado	2do Grado	3er Grado
<b>ORALIDAD</b>	En situaciones que impliquen diversidad de prácticas de oralidad con variados propósitos.		
	Participación en <b>conversaciones acerca de experiencias personales, temas de interés textos leídos y escuchados</b> , con toma de conciencia progresiva de <b>pautas básicas de intercambio</b> .	Participación en conversaciones acerca de experiencias personales, temas de interés textos leídos y escuchados, respetando <b>pautas de intercambio requeridas en cada situación comunicativa</b> .	Participación en conversaciones acerca de experiencias personales, temas de interés textos leídos y escuchados, respetando pautas de intercambio requeridas en cada situación comunicativa y con adecuación progresiva al <b>tono y propósito de la conversación</b> (serio, festivo, reflexivo; para convencer, entretener, informar).
	Expresión de aportes personales con diferentes <b>propósitos comunicativos: solicitar aclaraciones e información complementaria; narrar, describir, pedir, manifestar inquietudes e intereses personales</b> .	Expresión de aportes personales con diferentes <b>propósitos comunicativos: solicitar aclaraciones e información complementaria; narrar, describir, pedir, manifestar inquietudes e intereses personales; manifestar opinión y justificarla</b> .	Expresión de aportes personales con diferentes <b>propósitos comunicativos: solicitar aclaraciones e información complementaria; narrar, describir, pedir, manifestar inquietudes e intereses personales; manifestar opinión y justificarla; ampliar lo dicho por otro, disentir</b> .
	Participación en intercambios orales para la <b>planificación de actividades</b> , realizando aportes pertinentes al <b>contenido y al propósito de la comunicación</b> .		Participación en intercambios orales para la <b>planificación de actividades y la toma de decisiones</b> realizando aportes pertinentes al contenido y al propósito de la comunicación.
	Improvisación de <b>diálogos sobre situaciones cotidianas o como recreación de lo observado, leído o escuchado</b> .	Improvisación de <b>diálogos sobre situaciones cotidianas y hechos de la actualidad</b> o como recreación de lo observado, leído o escuchado.	Improvisación de <b>diálogos sobre situaciones cotidianas y hechos de la actualidad y temas de interés personal, familiar y comunitario</b> o como recreación de lo observado, leído o escuchado.
<b>LECTURA Y ESCRITURA</b>	Lectura exploratoria de <b>palabras, frases y oraciones que conforman textos</b> y de <b>fragmentos de textos</b> (títulos, diálogos de un cuento leído por el docente, parlamentos de un personaje en una historieta, respuestas a adivinanzas).	Lectura cada vez más autónoma de <b>palabras, frases y oraciones que conforman textos</b> y de <b>fragmentos de textos</b> (títulos, diálogos de un cuento leído por el docente, parlamentos de un personaje en una historieta, respuestas a adivinanzas) en distinto tipo de letra.	Lectura autónoma de palabras, frases y oraciones que conforman textos, fragmentos de textos y <b>textos completos breves</b> .
	<i>En situaciones que impliquen seguir la lectura de quien lee en voz alta con diferentes propósitos.</i>		
	Participación en situaciones de lectura en voz alta de <b>textos no literarios (notas de enciclopedia, notas periodísticas breves, noticias, curiosidades)</b> , a cargo del docente y otros estudiantes.	Participación en situaciones de lectura en voz alta de <b>textos no literarios</b> (notas de enciclopedia, notas periodísticas breves, noticias, curiosidades, <b>historias de vida, de descubrimientos e inventos</b> ) a cargo del docente y otros adultos	Participación en situaciones de lectura en voz alta de <b>textos no literarios</b> (notas de enciclopedia, notas periodísticas breves, noticias, curiosidades, <b>historias de vida, de descubrimientos e inventos, descripciones de objetos, animales, personas, lugares y procesos</b> ) a cargo del docente, otros adultos, los compañeros.
	<i>En situaciones de lectura que impliquen exploración, búsqueda, organización, selección de información.</i>		
	Frecuentación, exploración e interacción asidua con variados <b>materiales escritos</b> , en distintos <b>escenarios y circuitos de lectura</b> (bibliotecas de aula, escolares y populares, librerías, ferias del libro), con diferentes <b>propósitos</b> .		
Localización y selección de textos a partir de su <b>portador</b> ,	Localización y selección de textos a partir de su portador y <b>algunas</b>	Localización y selección de textos a partir del <b>paratexto: títulos,</b>	

	con diferentes <b>propósitos de lectura</b> (averiguar una información, entretenerse, conocer más sobre un hecho de actualidad, aprender a hacer).	<b>características distintivas</b> con diferentes <b>propósitos de lectura</b> (averiguar una información, entretenerse, conocer más sobre un hecho de actualidad, aprender a hacer).	epígrafes, sumarios de las revistas, índices de los libros.
	Organización de materiales escritos teniendo en cuenta los <b>portadores y soportes textuales</b> (diarios, revistas, libros, enciclopedias, manuales).	Organización de materiales escritos teniendo en cuenta los portadores y soportes textuales (diarios, revistas, libros, enciclopedias, manuales) y algunas <b>funciones sociales y características de los textos</b> (informativos, de estudio, humorísticos, instruccionales).	Organización de materiales escritos teniendo en cuenta los <b>portadores y soportes textuales</b> (diarios, revistas, libros, enciclopedias, manuales), algunas funciones sociales y características de los textos (informativos, de estudio, humorísticos, instruccionales), <b>temáticas y géneros</b> (noticias, historietas, cartas, instructivos, recetas, artículos informativos, etc.)
<i>En situaciones de lectura que impliquen ampliar, profundizar y conservar conocimiento con diferentes propósitos.</i>			
<b>Uso de la biblioteca escolar como medio para obtener información contenida en diferentes soportes.</b>			
	Interacción con <b>textos explicativos</b> (leídos por el docente o en situaciones de lectura compartida).	Desarrollo de <b>estrategias de comprensión de textos explicativos</b> (leídos en colaboración con el docente y/o con los pares).	Desarrollo de <b>estrategias de comprensión de textos explicativos</b> (leídos en colaboración con el docente y/o con los pares y en situaciones de lectura individual).
<i>En situaciones que impliquen planificar lo que se va a escribir, escribir y revisar lo que se ha escrito.</i>			
	Escritura exploratoria de <b>palabras, frases y oraciones que conforman un texto</b> (afiches, folletos, avisos, epígrafes para una foto o ilustración, mensajes, invitaciones, respuestas a preguntas sobre temas conocidos).	Escritura de <b>palabras y de oraciones que conforman un texto</b> (afiches, folletos, avisos, epígrafes para una foto o ilustración, mensajes, invitaciones, respuestas a preguntas sobre temas conocidos), con respeto progresivo de <b>convenciones ortográficas y de puntuación</b> .	
<b>EL LENGUAJE, LA LENGUA, LOS TEXTOS Y LOS CONTEXTOS: USO Y REFLEXIÓN</b>	Consulta de <b>escrituras familiares y confiables como referentes –el nombre propio y el de otros, marcas, palabras conocidas, etc.–</b> para saber cómo se escribe o para mejorar lo que se ha escrito.	Consulta –cada vez más autónoma– de <b>diccionarios y otras fuentes</b> para saber cómo se escribe o para mejorar lo que se ha escrito.	
<b>CIENCIAS SOCIALES Y TECNOLOGÍA</b>			
<b>PRIMER CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>1er Grado</b>	<b>2do Grado</b>	<b>3er Grado</b>
<b>LAS SOCIEDADES Y LOS ESPACIOS GEOGRÁFICOS</b>	<b>Espacios cercanos y lejanos</b> Reconocimiento de las relaciones que se establecen entre la sociedad y la naturaleza mediante la <b>producción</b> de algún <b>bien primario</b> , identificando <b>actores sociales</b> y <b>tecnología</b> empleada.  Representación mediante dibujos sencillos de procesos de fabricación de productos locales alimenticios.	<b>Espacios urbanos y rurales</b> Comprensión de procesos de <b>producción</b> de un <b>bien secundario</b> , identificando <b>actores sociales</b> y <b>tecnología</b> empleada.  Representación gráfica mediante dibujos o diagramas de bloques sencillos de procesos de productos locales alimenticios.	<b>Espacio local y nacional</b> Identificación de los <b>actores sociales</b> intervinientes y la <b>tecnología</b> empleada, tales como <b>herramientas, máquinas e instrumentos de medición</b> utilizados en las etapas de un circuito productivo.  Diagramas de bloques con las operaciones técnicas que forman parte del proceso de elaboración de productos alimenticios en un circuito productivo.
<b>LAS</b>	<b>Organización de la vida social en diferentes contextos</b>		

<b>ACTIVIDADES HUMANAS Y LA ORGANIZACIÓN SOCIAL</b>	Identificación de diversos <b>oficios y profesiones</b> , caracterizando las <b>herramientas e instrumentos tecnológicos</b> utilizados.	Reconocimiento de diversos <b>tipos y condiciones de trabajo</b> en diversos contextos.	Reconocimiento de diversos <b>modos de organización del trabajo</b> en diversos contextos.  Realización del análisis de productos partiendo de la percepción de un objeto o sistema técnico o sociotécnico, posibilitando la reconstrucción del surgimiento y evolución histórica del producto.
<b>CIENCIAS NATURALES Y TECNOLOGÍA</b>			
<b>PRIMER CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>1er Grado</b>	<b>2do Grado</b>	<b>3er Grado</b>
<b>EL MUNDO DE LOS SERES VIVOS</b>	Aproximación a la <b>modelización de los seres vivos</b> a través del reconocimiento de características comunes y diferentes.		
	Reconocimiento del <b>cuerpo humano como totalidad</b> con necesidades de afecto, cuidado y valoración.		
	Reconocimiento de <b>características de los organismos humanos</b> que permiten incluirlos dentro del grupo de los animales, aunque con atributos propios, que los distinguen del resto.		Comprensión de que el <b>organismo humano se relaciona con el ambiente</b> , al igual que otros seres vivos y que lo pueden modificar.
			Identificación de diferentes <b>situaciones en las que los seres humanos obtienen sus alimentos</b> .  Lectura de imágenes que muestren <b>herramientas y gestos técnicos</b> utilizados por los seres humanos en la obtención de los alimentos
		Identificación de <b>cambios que se producen en el cuerpo humano</b> como resultado del crecimiento: peso, altura, dentición.	Identificación y localización de algunos <b>sistemas y órganos del ser humano que intervienen en el aprovechamiento de los materiales</b> que se incorporan del medio.
	Reconocimiento de acciones que promuevan <b>hábitos saludables</b> .	A apropiación de <b>hábitos de cuidado personal</b> : en cuanto a higiene y alimentación.	<b>Construcción de modelos</b> sencillos de sistemas y órganos del ser humano que intervienen en la alimentación.
<b>EL MUNDO DE LOS FENÓMENOS FÍSICO-QUÍMICOS</b>	Identificación de la existencia de <b>diversidad de materiales que conforman los cuerpos y objetos</b>		
			Aplicación y descripción de <b>algunos métodos para separar mezclas materiales</b> , en particular aquellas presentes en la vida cotidiana identificando los cambios que se producen en estos procesos
	Reconocimiento de <b>materiales naturales y elaborados</b> .  Comparación entre la producción casera y la semindustrial de alimentos		Identificación del <b>origen de los materiales</b> estudiados.  Utilización de tablas comparativas para sistematizar las secuencias de las operaciones utilizadas en

	saludables a través de diálogos, visitas a establecimientos, relatos, entrevistas, etc.		diferentes tipos de producciones alimenticias: casera, semindustrial e industrial.
	Reconocimiento de <b>diversas maneras de dar forma a los materiales</b> que conforman un objeto para elaborar productos.		Reconocimiento de los <b>procesos de elaboración de diversos productos</b> , identificando los materiales y los modos de hacer más apropiados, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.
	Dibujos sencillos de las operaciones de transformación física de algunos alimentos: mezcla, amasado, corte, levado y moldeado.	Diagrama de las operaciones técnicas que forman parte del proceso de elaboración de productos alimenticios.	Diagrama de bloques con las operaciones técnicas que forman parte del proceso de elaboración de productos alimenticios.  Identificación de los recursos materiales, herramientas, máquinas e instrumentos en la fabricación de alimentos saludables.
	Exploración de diversas <b>maneras de transformar materiales</b> a través de operaciones.	Identificación de diversos <b>dispositivos que permiten tomar, sujetar, contener, fijar o transportar materiales y los que sirven para modificarlos.</b>	
<b>IDENTIDAD Y CONVIVENCIA</b>			
<b>PRIMER CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>1er Grado</b>	<b>2do Grado</b>	<b>3er Grado</b>
<b>REFLEXIÓN ÉTICA</b>	Diferenciación entre <b>hábitos que favorecen la salud y hábitos que la perjudican</b> (en la alimentación, en la actividad física y social, en el esparcimiento, en la higiene personal, en el control médico, etc.).		
	Reconocimiento y adopción de hábitos que favorecen la salud (en la vestimenta, en la higiene, en la alimentación), <b>con cuidado de sí mismo y de los demás.</b>		
	Reconocimiento de situaciones en que la <b>cooperación con otros</b> posibilita o facilita el cuidado personal y del otro, y la toma de decisiones.		
		Observación crítica de <b>mensajes subyacentes en diferentes soportes del entorno cultural</b> (literarios, audiovisuales, musicales, entre otros) y análisis de las valoraciones presentes en sus contenidos.	
<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDADES</b>	Reconocimiento de <b>cambios y permanencias en las prácticas propias y ajenas</b> , en los intereses, las elecciones personales y las formas de relacionarse con los demás (por ejemplo: en la alimentación, en las actividades recreativas, en la vestimenta, en el uso del tiempo, en las preferencias de lectura, programas de televisión, películas, música, entre otros).		
		Caracterización de <b>distintas elecciones personales</b> y evaluación de las riquezas y desafíos que implican (por ejemplo, elección de juegos, elección de amigos, opciones de uso de tiempo libre, elección de actividades formativas extraescolares, etc.).	
<b>DERECHOS Y PARTICIPACIÓN</b>	Aproximación a la <b>noción de derecho</b> y sus alcances en situaciones de la vida cotidiana escolar y extraescolar, propia y ajena.		Aproximación al conocimiento de <b>aspectos básicos de los Derechos Humanos y los Derechos del Niño</b> , de su cumplimiento y violación en distintos contextos cercanos y lejanos y de las herramientas institucionales a las que se puede apelar en busca de justicia.



## Segundo Ciclo

LENGUA Y LITERATURA			
SEGUNDO CICLO			
EJES	4to Grado	5to Grado	6to Grado
ORALIDAD	<i>En situaciones que impliquen diversidad de prácticas de oralidad con variados propósitos.</i>		
	Participación en conversaciones acerca de experiencias personales, temas de interés y de estudio, textos leídos y escuchados, respetando pautas de intercambio requeridas en cada situación comunicativa, sosteniendo el <b>tópico de la conversación</b> , con adecuación al <b>tono y propósito</b> (serio, festivo, reflexivo; para convencer, entretener, informar) e incluyendo un <b>vocabulario acorde al contenido tratado</b> .		
	Expresión de aportes personales – en el marco de una conversación- con diferentes <b>propósitos comunicativos</b> : solicitar aclaraciones e información complementaria; narrar, describir, pedir y <b>manifestar opinión y justificarla; ampliar lo dicho por otro, disentir.</b>	Expresión de aportes personales – en el marco de una conversación- incluyendo <b>ejemplos, explicaciones, opiniones, acuerdos, desacuerdos y justificaciones.</b>	
	Participación en <b>conversaciones</b> recuperando aportes de la exposición del maestro y/o de la consulta de fuentes.		
Producción (asistida por el docente) de <b>exposiciones breves sobre temas de interés y del ámbito de estudio</b> , a partir de la <b>búsqueda de información</b> y teniendo en cuenta una <b>estructura básica: presentación del tema, desarrollo, cierre.</b>	Producción (asistida por el docente) de <b>exposiciones sobre temas de interés y del ámbito de estudio</b> , a partir de la <b>búsqueda, selección y organización de información</b> y teniendo en cuenta una estructura básica: presentación del tema, desarrollo, cierre y <b>recursos propios de la exposición: definición, ejemplo, comparación.</b> Producción (con la colaboración del docente) de <b>materiales de apoyo para la exposición.</b>	Producción autónoma de <b>exposiciones orales</b> individuales y grupales sobre temas de interés y del ámbito de estudio, a partir de la consulta de <b>textos provenientes de distintas fuentes</b> (enciclopedias, Internet, documentales, entre otras), y atendiendo a: - selección, análisis, contrastación de las <b>distintas perspectivas ofrecidas por las diferentes fuentes.</b> - <b>organización de la información.</b> - estructura básica de la exposición presentación del tema, desarrollo, cierre. - <b>distribución de la información</b> en el <b>tiempo</b> de que se dispone. - empleo de <b>recursos verbales</b> (definición, ejemplo, comparación, enumeración) <b>y no verbales</b> (imágenes, cuadros, tablas, gráficos, esquemas, croquis, etc.) propios de la exposición. - incorporación de <b>vocabulario específico.</b>	
LECTURA Y ESCRITURA	<i>En situaciones de lectura que impliquen exploración, búsqueda, organización, selección de información.</i>		
	Lectura asidua de textos leídos por ellos (en silencio o en voz alta) - <b>notas de enciclopedia, notas periodísticas, noticias, biografías, historias de descubrimientos e inventos, relatos de viajes, instructivos</b> etc. con diferentes <b>propósitos de lectura</b> (ampliar una información, aprender sobre un tema que se está estudiando, localizar datos, verificar una hipótesis, fundamentar una opinión personal, seguir instrucciones, recopilar información para un texto que se va a escribir, resolver un problema).		
	<i>En situaciones de lectura que impliquen ampliar, profundizar, organizar y conservar conocimiento con diferentes propósitos.</i>		
Desarrollo de <b>estrategias de lectura</b> adecuadas a la clase de texto y al propósito de la lectura: - indagación del <b>paratexto</b> ; - identificación de <b>información relevante</b> ; - establecimiento de relaciones	Desarrollo de <b>estrategias de lectura</b> adecuadas a la clase de texto y al propósito de la lectura: - indagación del paratexto; - identificación de información relevante; - establecimiento de relaciones entre texto y paratexto icónico(imágenes, gráficos, esquemas); - inferencia de significado de palabras a partir de datos/pistas que el texto proporciona.		



	entre <b>texto y paratexto icónico</b> (imágenes, gráficos, esquemas); - inferencia de <b>significado de palabras</b> a partir de datos/pistas que el texto proporciona.	- reconocimiento y/o inferencia de la <b>intencionalidad comunicativa</b> . -reposición de <b>información implícita</b> . - identificación de <b>procedimientos y recursos específicos de los textos</b> y la funcionalidad comunicativa de su uso ( <b>ejemplos, definiciones y comparaciones</b> , en el expositivo; <b>secuencialidad</b> , en el narrativo; <b>alternancia en el uso de la palabra</b> , en la conversación; <b>partes y características</b> , en el descriptivo; <b>sucesión del proceso</b> , en el instructivo).	
	<i>En situaciones que impliquen planificar lo que se va a escribir, escribir y revisar lo que se ha escrito.</i>		
	Participación en situaciones- colectivas e individuales- de escritura de <b>textos no ficcionales</b> , de extensión y complejidad creciente, con un propósito comunicativo determinado y atendiendo a parámetros de la situación comunicativa: - <b>exposiciones</b> que incluyan presentación del tema, desarrollo y cierre;	Participación en situaciones- colectivas e individuales- de escritura de <b>textos no ficcionales</b> , de extensión y complejidad creciente, con un propósito comunicativo determinado y atendiendo a parámetros de la situación comunicativa: - exposiciones que incluyan presentación del tema, desarrollo y cierre y <b>recursos específicos, verbales y no verbales</b> .	
<b>CIENCIAS NATURALES</b>			
<b>SEGUNDO CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>4to Grado</b>	<b>5to Grado</b>	<b>6to Grado</b>
<b>EL MUNDO DE LOS SERES VIVOS</b>		Reconocimiento de que la función de nutrición en el organismo humano se cumple por las relaciones entre los <b>sistemas circulatorio, digestivo, respiratorio y urinario</b>	
	Reconocimiento de <b>enfermedades derivadas de la mala postura, o carga de peso sobre el cuerpo</b> .	Comprensión de los <b>requerimientos nutricionales</b> de acuerdo con las distintas etapas de la vida.	
	Reconocimiento de la relación entre <b>dieta equilibrada</b> , esfuerzo físico y/o sedentarismo.	Comprensión de la necesidad de una <b>dieta equilibrada</b> para el mantenimiento de la salud.	Reconocimiento de <b>enfermedades</b> relacionadas con los sistemas estudiados y las formas de prevenirlas.
<b>EDUCACION TECNOLÓGICA</b>			
<b>SEGUNDO CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>4to Grado</b>	<b>5to Grado</b>	<b>6to Grado</b>
<b>LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS</b>	<i>El interés y la indagación acerca de los procesos que se realizan sobre los insumos</i>		
	Reconocimiento de operaciones técnicas similares en procesos tecnológicos diferentes		
	Reconocimiento, análisis y valoración de los materiales tradicionales para la fabricación de objetos y herramientas de uso cotidiano y para las construcciones en general.	Identificación de las operaciones presentes en los procesos de extracción, transporte y distribución de insumos.	Identificación de la necesidad de utilizar energía en diversos procesos técnicos de transformación de materiales (por ejemplo: forja, mezclado, molienda, cocción, entre otros).
	Análisis de la evolución de los procesos de extracción, transporte y distribución de los materiales como insumos de los procesos productivos.		
<b>LOS MEDIOS TÉCNICOS</b>	Reconocimiento y aplicación de normas generales de seguridad e higiene en el uso de herramientas y máquinas.		
	Prevención y detección de peligros potenciales.		
	Análisis de las acciones que realizan las personas para ejecutar una operación utilizando diferentes medios técnicos, desde el punto de vista de los procedimientos con sus gestos técnicos y de los saberes requeridos.		
	Descripción y comparación de las actividades que se realizan al ejecutar operaciones con herramientas sencillas o complejas que cumplen funciones idénticas (por	Análisis de las acciones que realizan las personas para ejecutar una operación (por ejemplo: aserrar, moler, extraer agua, arar) utilizando herramientas y comparación con el uso de	Análisis de las acciones que realizan las personas (por ejemplo: encendido, apagado, variación de tiempo, velocidad o temperatura) al utilizar artefactos eléctricos hogareños de control manual, y

	ejemplo: sacacorchos, abrelatas, batidores, ralladores).	máquinas accionadas por energía no humana (proveniente de animales, corrientes de agua, viento, combustibles, eléctrica, entre otras).	comparación con las acciones que se realizan cuando se utilizan artefactos automatizados (por ejemplo: se apagan solos o cambian la operación) mediante programas que permiten seleccionar diferentes caminos a seguir (por ejemplo: máquinas de lavar, microondas, entre otros).
	Realización de experiencias individuales y grupales que involucren el proceso de resolución de situaciones problemáticas en sus diferentes momentos o fases: – Análisis de la situación. – Definición del problema. – Propuesta de alternativas de solución. – Diseño de una solución. – Implementación de la solución propuesta. – Análisis del impacto en la salud y en el ambiente. – Evaluación y ensayo.		
	Análisis de artefactos y sistemas técnicos (artefactos hogareños, medios de transporte, juguetes, entre otros), su funcionamiento, sus componentes (subsistemas) y funciones. Diferenciación morfológica, estructural, relacional y funcional.		
<b>LA TECNOLOGÍA, COMO PROCESO SOCIO CULTURAL: DIVERSIDAD CAMBIOS Y CONTINUIDADES</b>	<b>La indagación sobre la continuidad y los cambios que experimentan las tecnologías a través del tiempo.</b>		
	Reconocimiento, análisis y valoración del dominio de los materiales tradicionales para la fabricación de objetos y herramientas de uso cotidiano y para la construcción de estructuras; así como las implicancias de la utilización de nuevos materiales en la actualidad.	Reconocimiento y análisis de continuidades y cambios en los procesos de transporte de energía y de materiales (transporte de agua, gas, mercaderías, entre otros).	Reconocimiento y consideración de las características, posibilidades y usos de las tecnologías para la comunicación y la información, en la vida cotidiana y en las prácticas sociales, a lo largo del tiempo.
	Reconocimiento de los cambios sociotécnicos que implican el uso de herramientas, máquinas sencillas, artefactos, en la vida cotidiana y en diversos lugares de trabajo.	Reconocimiento de los cambios sociotécnicos que implican el paso del uso de herramientas al uso de máquinas en la vida cotidiana y en diversos lugares de trabajo.	Reconocimiento de los cambios socio técnicos que implican el paso del control manual al control mediante instrumentos, en la vida cotidiana y en diversos procesos técnicos de trabajo.
	Reconocimiento de que la evolución histórica (tecnificación) de los sistemas tecnológicos implica cambios sociotécnicos cada vez más complejos; y la consideración de que estos cambios, si bien pueden darse en cualquiera de los componentes del sistema, modifican a la totalidad del mismo e influyen en sus interrelaciones (por ejemplo, en la vida cotidiana y en el mundo del trabajo), decisiones políticas e inversiones económicas.		
	Reconocimiento de hitos sustantivos en la evolución histórica de los medios técnicos (la aparición de las herramientas de mano, la difusión del uso de las máquinas, la electrónica, la automatización, la biotecnología, entre otros).		
	El reconocimiento de que la tecnología está inserta en un determinado medio social y natural y, en consecuencia, de que la intervención tecnológica es transformadora del ambiente y de la calidad de vida.		
	Reconocimiento del vínculo entre la tecnología, la técnica y la ciencia y su relación de estimulación mutua		
<b>CIUDADANÍA Y PARTICIPACIÓN</b>			
<b>SEGUNDO CICLO</b>			
<b>EJES</b>	<b>4to Grado</b>	<b>5to Grado</b>	<b>6to Grado</b>
<b>REFLEXIÓN ÉTICA</b>	Observación crítica de <b>mensajes subyacentes en diferentes soportes del entorno cultural</b> (literarios, audiovisuales, musicales, etc.) y análisis valorativo de sus contenidos.		
	Consideración de los <b>motivos personales para la acción</b> y confrontación de los motivos e intereses de otros sujetos afectados.	Distinción entre las <b>acciones libres y no libres y aproximación al problema de la responsabilidad</b> , a través del análisis de casos y dilemas reales e hipotéticos.	
	Diferenciación entre <b>hábitos que favorecen la salud y hábitos que la perjudican</b> (en la alimentación, en la actividad física y social, en el esparcimiento, en la higiene	Consideración de las <b>responsabilidades personales crecientes en la elección de hábitos que favorecen la salud y hábitos que la perjudican</b> (en la alimentación, en la actividad física y social, en el esparcimiento, en la higiene personal, en el control médico, etc.).	

	personal, en el control médico, etc.).		
EDUCACIÓN ARTÍSTICA			
SEGUNDO CICLO			
ARTES VISUALES	4to Grado	5to Grado	6to Grado
	Representación plástica trabajando la <b>propaganda gráfica/digital</b> , con símbolos: isologotipos y afiches, como elementos utilizados en los massmedia.		
	Utilización del <b>lenguaje plástico para transmitir</b> el conocimiento de los derechos y obligaciones del consumidor.	Realización de <b>composiciones con líneas, formas, colores y texturas</b> .	
	Elección de <b>materiales, herramientas y soportes</b> que se ajusten a proyectos de trabajo.	Traducción al lenguaje plástico de <b>experiencias personales</b> emocionalmente significativas	
	Utilización de diversos <b>materiales, técnicas, y soportes</b> para practicar el análisis, la crítica y la discusión de los hechos de consumo.		
	Utilización del <b>lenguaje de las artes visuales para brindar información en el seno de su contexto cercano, familiar y barrial</b> .		
MÚSICA	Observación y comentarios sobre <b>la música difundida por los medios de comunicación</b> .	Construcción de una opinión acerca de la presencia de <b>la música en los medios de comunicación</b> y su incidencia a lo largo del tiempo.	

- de Educación Secundaria (Ciclo Básico)

MATEMÁTICA			
EJES	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
NÚMERO Y OPERACIONES	Interpretación de la información numérica para resolver diferentes problemas extramatemáticos.		
ESTADÍSTICA Y PROBABILIDAD		Identificación de variables cuantitativas y cualitativas.	
	Construcción de gráficos estadísticos y análisis de la pertinencia del tipo de gráfico, y cuando sea necesario, de la escala a usar.	Construcción de gráficos estadísticos que involucren variables cuantitativas y cualitativas adecuados de acuerdo a la información a describir.	Construcción de gráficos estadísticos que involucren variables cuantitativas y cualitativas de acuerdo a la información a describir.
CIENCIAS NATURALES			
BIOLOGÍA			
EJES	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	
EL ORGANISMO HUMANO DESDE UNA VISIÓN INTEGRAL	Manifestación de actitudes que contribuyan con el cuidado del propio cuerpo y el de los demás y con la toma de decisiones responsables.		
	Construcción de la noción del organismo humano como sistema complejo, abierto e integrado.		
	Interpretación de la nutrición del organismo humano como caso particular de ser vivo heterótrofo.		
	Interpretación de la integración de las funciones de digestión, respiración, circulación y excreción en el organismo humano.	Análisis, reconocimiento e interpretación de situaciones asociadas a la función de relación en el organismo humano.	
	Reconocimiento de nutrientes y sustancias relacionadas con la nutrición y los hábitos alimentarios.	Reconocimiento de sustancias que alteran las funciones de relación y de los factores que impulsan al consumo de las mismas, en particular drogas, tabaco y alcohol.	

	Propuestas de dietas saludables de acuerdo a los requerimientos nutricionales.		
	Reconocimiento de los factores que influyen en los hábitos alimentarios.		
	Análisis del impacto de la/s moda/s en los hábitos alimentarios: dietas e imagen.		
	Conocimiento de los aspectos biológicos, sociales y culturales de los problemas de salud asociados con la nutrición: bulimia, anorexia, obesidad y desnutrición.		
	Indagación y análisis crítico sobre la construcción social e histórica del ideal de la belleza y del cuerpo para varones y mujeres.		
	Construcción de modelos de los diferentes sistemas en el organismo humano.		
<b>QUÍMICA</b>			
<b>EJES</b>	<b>SEGUNDO AÑO</b>	<b>TERCER AÑO</b>	
<b>LOS MATERIALES: ESTRUCTURA, PROPIEDADES E INTERACCIONES</b>	Reconocimiento de algunas de las propiedades de los materiales presentes en el ambiente y en particular de los seres vivos, y su interpretación empleando el modelo cinético corpuscular.		
	Diferenciación y caracterización de sustancias puras y mezclas.		
	Reconocimiento de algunos métodos de separación de sistemas materiales homogéneos y heterogéneos de acuerdo a las propiedades de sus componentes.		
<b>LOS MATERIALES Y SUS CAMBIOS</b>		Interpretación de los principales cambios químicos que ocurren en el ambiente y en los seres vivos, como un reordenamiento de partículas y liberación de energía, en el que se producen rupturas y formación de nuevos enlaces.	
		Reconocimiento e interpretación de algunos procedimientos químicos utilizados en la industria, y en particular en la Biotecnología.	
		Representación de algunos cambios químicos que ocurren en el entorno y en particular en los seres vivos.	
<b>EDUCACIÓN FÍSICA</b>			
<b>EJES</b>	<b>PRIMER AÑO</b>	<b>SEGUNDO AÑO</b>	<b>TERCER AÑO</b>
<b>PRÁCTICAS CORPORALES, MOTRICES Y LUDOMOTRICES REFERIDAS A LA DISPONIBILIDAD DE SÍ MISMO</b>	Aceptación del propio cuerpo, sus cambios <sup>44</sup> y continuidades y el despliegue de sus posibilidades en relación con el medio social en la práctica de actividades corporales y motrices.		
	Reconocimiento de las múltiples dimensiones del cuerpo sexuado <sup>45</sup> en la construcción de la imagen corporal propia en la práctica de actividades corporales y motrices.		
	Análisis de los modelos dominantes del "cuerpo bello" y su implicancia en las relaciones entre géneros en la práctica de actividades corporales y motrices.		
	Análisis del sentido social y cultural que se le asigna al cuerpo y su incidencia en el establecimiento de vínculos e interacciones entre géneros en el marco de las prácticas corporales y motrices.		
	Constitución de relaciones igualitarias <sup>46</sup> , respetuosas y responsables entre los géneros en la práctica de actividades corporales y motrices despojándose de todo tipo de prejuicio y discriminación.		
<b>PRÁCTICAS CORPORALES, MOTRICES Y LUDOMOTRICES EN EL AMBIENTE</b>	Acuerdo y aceptación de normas de interacción, higiene y seguridad para promover el disfrute de todos.	Acuerdo y valoración de normas de interacción, higiene y seguridad para garantizar el cuidado y la prevención de accidentes.	Acuerdo y regulación autónoma de normas de interacción, higiene y seguridad para garantizar el cuidado y la prevención de accidentes.
	Análisis de saberes propios de la vida en la naturaleza y exploración de las técnicas, procedimientos y equipos adecuados para desenvolverse responsablemente en el ambiente para un desarrollo sustentable.	Análisis de saberes propios de la vida en la naturaleza y experimentación de las técnicas, procedimientos y equipos adecuados para desenvolverse responsablemente en el ambiente para un desarrollo sustentable.	Análisis de saberes propios de la vida en la naturaleza y utilización eficaz de las técnicas, procedimientos y equipos adecuados para desenvolverse responsablemente en el ambiente para un desarrollo sustentable.
	Participación en el diseño y ejecución de proyectos de experiencias de vida en la naturaleza.		Participación, asumiendo diferentes roles, en el diseño e implementación de proyectos de experiencias de vida en la naturaleza.

CIUDADANÍA Y PARTICIPACIÓN		
EJES	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO
<b>CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA DE LAS IDENTIDADES</b>	Conocimiento y reflexión acerca de modelos corporales presentes en los medios de comunicación, en la publicidad, y en las representaciones artísticas identificando estereotipos y su incidencia en la construcción de la propia identidad y de identidades juveniles.	
	Reconocimiento de que nuestros modos de sentir y pensar se modifican en la trayectoria biográfica a partir de diferentes situaciones, relaciones y contextos.	Reconocimiento y comprensión de la significación de símbolos que representan experiencias compartidas y expresan identidades o ideas colectivas de los jóvenes y diferentes grupos sociales.
<b>DERECHOS Y PARTICIPACIÓN</b>	Reconocimiento de sí mismo y de los otros como sujetos de derechos capaces de resignificar los derechos vigentes, reconocer los procedimientos para su exigibilidad y participar en su promoción y defensa.	Conocimiento básico de la Constitución Nacional, Constitución Provincial y la Carta Orgánica Municipal su estructura y principales artículos relacionados con el cuidado del ambiente.
	Conocimiento de derechos, deberes y garantías constitucionales, en relación con la responsabilidad ciudadana hacia el ambiente.	Reconocimiento de los derechos humanos en la Constitución Nacional y en las principales declaraciones y convenciones de transnacionales acerca del ambiente.
	Análisis crítico de prácticas ciudadanas y diferentes formas de reclamo en la defensa de intereses y derechos individuales y colectivos.	
<b>INTERVENCIÓN SOCIOCOMUNITARIA</b>	Investigación de problemas comunitarios.	
	Aplicación de instrumentos de recolección de datos (encuesta, entrevista).	
	Reflexión acerca de las disposiciones éticas y los modos de responsabilidad ciudadana involucrados en el trabajo sociocomunitario.	

FORMACIÓN PARA LA VIDA Y EL TRABAJO			
TERCER AÑO			
Identificación de situaciones problemáticas vinculadas a la propia realidad social.			
Exploración y ensayo de proyectos (individuales o colectivos) vinculados a diversas ocupaciones: autodiagnóstico, reconocimiento de las necesidades del contexto y oportunidades para actividades sociales, educativas, culturales, productivas, entre otras; planteamiento de objetivos a lograr y caminos posibles; realización y evaluación de las acciones.			
EDUCACIÓN TECNOLÓGICA			
EJES	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
<b>PROCESOS TECNOLÓGICOS</b>	<b>Reconocimiento del modo en que se organizan y controlan diferentes procesos tecnológicos. Esto supone:</b>		
	Identificación de la importancia de la utilización de los protocolos de control de calidad de procesos y productos, las condiciones ambientales de seguridad y de salud ocupacional de las personas involucradas.		
<b>LA TECNOLOGÍA COMO PROCESO SOCIOCULTURAL: diversidad, cambios y continuidades</b>	<b>Reflexión sobre la creciente potencialidad de las tecnologías disponibles y su contraste con las condiciones de vida. Esto supone:</b>		
	Reconocimiento, análisis, crítica, explicitación y diferenciación de las tecnologías por su valor social y sustentabilidad ambiental.		
	Establecimiento e interpretación de relaciones entre tecnología, sociedad, cultura, economía, mercado y ciencia		

## Sugerencias para el trabajo en el aula

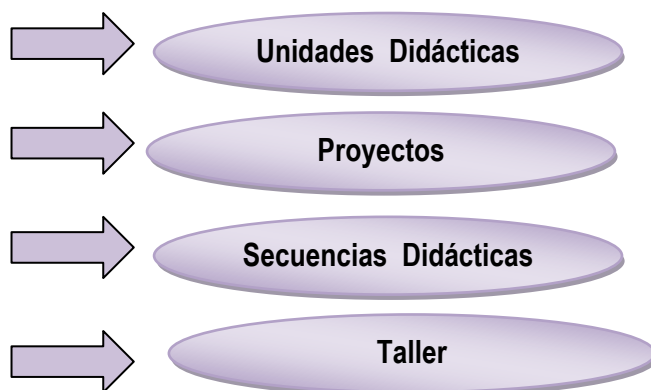
Los Diseños Curriculares provinciales presentan diferentes

### POSIBILIDADES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- en la **Educación Inicial** se presentan las siguientes **Estructuras Didácticas** como *formas posibles que ayudarán a brindar, ampliar y enriquecer las oportunidades educativas de los niños:*



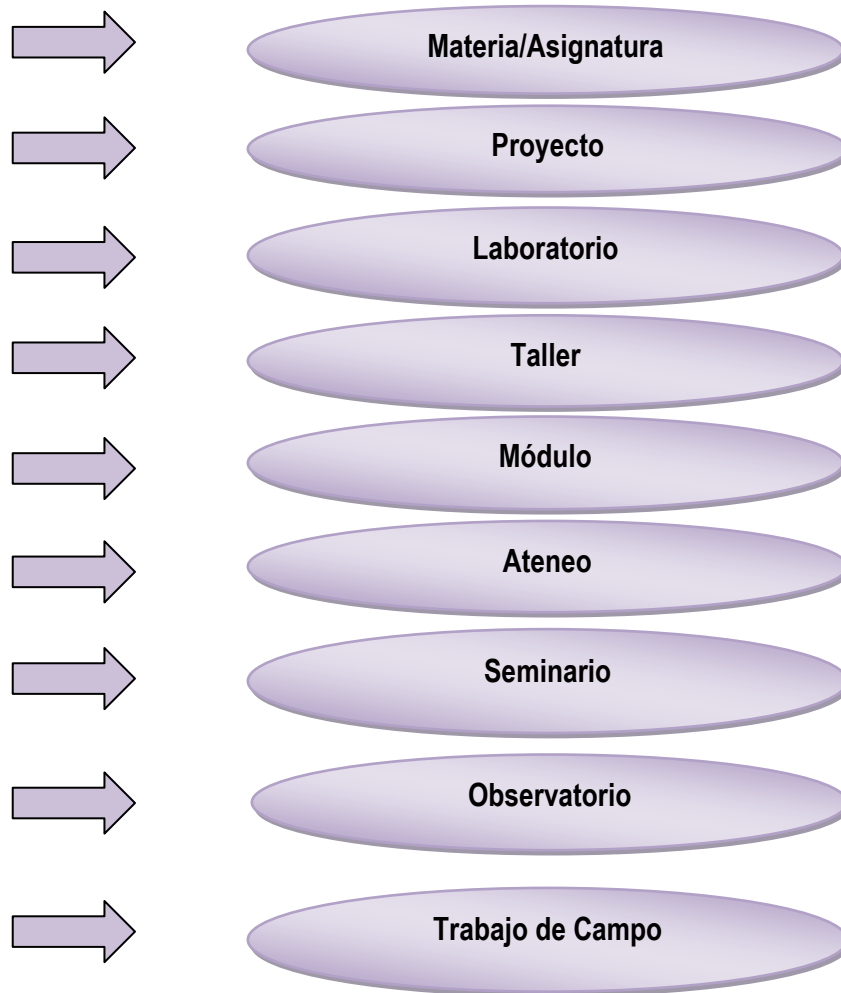
- en la **Educación Primaria** se muestran los siguientes **Formatos Pedagógicos y Curriculares** destacando que *no constituyen moldes ni estructuras rígidas y que cada uno de ellos puede brindar mayores posibilidades de organización de la tarea en determinado momento del año, para algunos grupos más que para otros, o para el trabajo en determinado espacio curricular:*



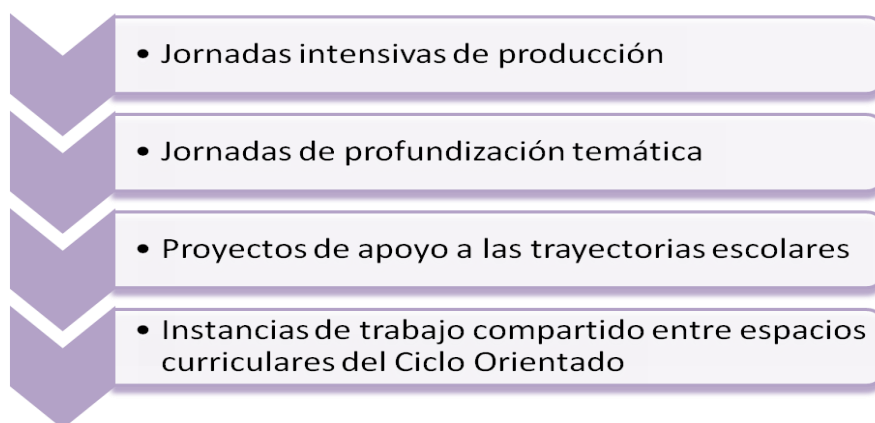
*Para determinados aprendizajes y contenidos se puede utilizar también el formato:*



- en la **Educación Secundaria** se ofrecen los siguientes **Formatos Pedagógicos y Curriculares** como *alternativas diversas para la organización de la tarea pedagógica en los distintos espacios curriculares.*



- *Se recomienda también el desarrollo de las siguientes instancias:*





Cada docente, profesional de la educación, teniendo en cuenta al grupo de estudiantes a su cargo y considerando los objetivos propuestos, la naturaleza de los contenidos a enseñar y aprender, las capacidades que se pretende desarrollar... será quien defina la manera de organizar la enseñanza en el aula.

Más allá del nivel educativo y de las condiciones institucionales y contextuales en los que se desempeña, se destaca una serie de buenas prácticas que permiten optimizar el trabajo en el aula:

- La indagación de conocimientos previos de los estudiantes mediante el desarrollo de un diagnóstico participativo.
- La promoción del interés por la investigación científica en la detección de hábitos, problemas y factores que se relacionan con alimentación saludable a partir de plantear interrogantes desafiantes, observaciones dentro y fuera de las aulas. Registro de datos e intercambio de ideas.
- La búsqueda de información en diferentes fuentes y formatos. Para ello, se sugiere el empleo de registros pertinentes como fotos, dibujos, películas u otros recursos que ayuden al recuerdo y la comparación. Asimismo, el análisis y reflexión sobre la información, puesta en común y debate.
- El abordaje de la salud desde una perspectiva integral, reconociéndola como un derecho y una responsabilidad individual y social y comprendiendo que la enfermedad no es únicamente causada por alteraciones químicas o biológicas, sino que, además, es el resultado de las interrelaciones de la persona con su entorno social y ambiental.
- La promoción de la participación de la familia en alguna de las instancias del proyecto para que puedan acompañar situaciones como el desarrollo y la apropiación de hábitos en relación con el cuidado de la salud.
- El uso de recursos que se encuentren dentro de la comunidad o sean accesibles fuera de ella para contextualizar las prácticas y hacerlas sostenibles.
- La documentación de las experiencias pedagógicas por medio de registros escritos y visuales.
- La evaluación participativa que permite reflexionar sobre qué se aprendió, cómo se aprendió, que les interesó, qué motivó a seguir aprendiendo...
- La utilización de los medios de comunicación local para contribuir a la difusión de recomendaciones vinculadas sobre los contenidos desarrollados.



## ACTIVIDADES PROPUESTAS:

- ▣ Mostrar el proceso de producción de algún alimento saludable que consumen habitualmente.
- ▣ Diseñar participativamente dibujos, láminas, afiches, periódico mural, folletos y/o cartillas educativas con consejos y recomendaciones sobre la temática trabajada.
- ▣ Armar graffitis y murales colectivos que expresen valores en relación con el cuidado de la salud y la alimentación.
- ▣ Realizar una campaña que promueva la higiene de los alimentos que consumimos como hábito saludable.
- ▣ Elaborar un plan de comidas semanal donde se reflejen pautas alimentarias saludables.
- ▣ Realizar y divulgar entrevistas que permitan recuperar saberes y costumbres alimentarias que respondan a las características culturales del barrio o región.
- ▣ Realizar degustaciones de alimentos elaboradas por los niños/jóvenes acompañados por adultos.
- ▣ Realizar juegos y teatralizaciones sobre conductas relacionadas con el consumo y/o elección de alimentos saludables.

## Enlaces de interés

- Desde el portal Oficial del Gobierno de la Provincia de Córdoba en: <http://www.cba.gov.ar/> puede visitar la página del **Ministerio de Educación**: <http://www.cba.gov.ar/reparticion/ministerio-de-educacion/> y la del **Ministerio de Salud**: <http://www.cba.gov.ar/reparticion/ministerio-de-salud/>
- Portal del Ministerio de Salud de la Nación: <http://www.msal.gov.ar/>
- Escuelas de Bicentenario: <http://www.ebicentenario.org.ar/salud.php>
- Educación nutricional en las escuelas de educación primaria de Argentina, en: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/nutritioneducation/49739/es/arg/> donde puede encontrar los siguientes materiales:
  - [Comidaventuras. Revista para el alumno 1](#)
  - [Comidaventuras. Libro para el docente 1](#)
  - [Comidaventuras. Revista para el alumno 2](#)
  - [Comidaventuras. Libro para el docente 2](#)
  - [Comidaventuras. Revista para el alumno 3](#)
  - [Comidaventuras. Libro para el docente 3](#)
  - [Poster: Gráfica de la Alimentación Saludable](#)
  - [Poster: Publicidades](#)
  - [Poster: Publicidades de ayer y de hoy](#)
- Programa Nutricional - Ministerio de Salud de la Ciudad de Buenos Aires, en: [http://www.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a\\_primaria/programas/nutricion/index.php](http://www.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a_primaria/programas/nutricion/index.php), donde se puede encontrar materiales como:
  - Cuadernillo para docentes:  
[http://estatico.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a\\_primaria/programas/nutricion/archivos/cuadernillo\\_docentes\\_sem\\_alimentacion.pdf?menu\\_id=34702](http://estatico.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a_primaria/programas/nutricion/archivos/cuadernillo_docentes_sem_alimentacion.pdf?menu_id=34702)

Artículos e información sobre: Alimentación en escuelas - La alimentación durante el primer año de vida - La importancia de la leche fortificada con hierro:  
[http://www.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a\\_primaria/programas/nutricion/alimentacion\\_infantil.php](http://www.buenosaires.gob.ar/areas/salud/a_primaria/programas/nutricion/alimentacion_infantil.php)

- Blog de UNICEF, Enrédate.org que trata temas como:  
Nutrición: [http://www.enredate.org/cas/actividades/que\\_sabemos\\_sobre\\_la\\_nutricion](http://www.enredate.org/cas/actividades/que_sabemos_sobre_la_nutricion)  
Salud: [http://www.enredate.org/cas/actividades/que\\_sabemos\\_sobre\\_la\\_salud](http://www.enredate.org/cas/actividades/que_sabemos_sobre_la_salud)
- **IPCV:** Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Publicaciones del IPCV como:
  - Boletines
  - Cuadernillos Técnicos
  - Ganadería y Compromiso
  - Acciones
  - Libros
  - Newsletter
  - Bienestar Animal
  - Láminas
  - Otros materiales
  - MultimediaDisponibles en: <http://www.ipcva.com.ar/>
- **CEPAL:** La Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (CEPAL) es una de las cinco comisiones regionales de las Naciones Unidas y su sede está en Santiago de Chile. Se fundó para contribuir al desarrollo económico de América Latina, coordinar las acciones encaminadas a su promoción y reforzar las relaciones económicas de los países entre sí y con las demás naciones del mundo. Posteriormente, su labor se amplió a los países del Caribe y se incorporó el objetivo de promover el desarrollo social. Se puede acceder a través de: <http://www.eclac.org/>
- **CESNI:** es una asociación civil sin fines de lucro, creada en 1976, declarada entidad de Bien Público que a lo largo de sus 36 años de vida ha sido un nexo entre las Organizaciones de la Sociedad Civil, la Industria Alimentaria, el Estado, la Academia y los Centros Científicos de toda la Región. Se accede a través de: <http://www.cesni.org.ar/>
- **FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación – Depósito de documentos:  
<http://www.fao.org/documents/es/docrep.jsp;jsessionid=F401D7D24A3D2D360C6BB9D3FACCF9C7>
- **ANMAT:** Autoridad Reguladora de Referencia Regional para Medicamentos. Se puede acceder a través de:  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/institucional/ANMAT\\_referencia\\_OPS.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/institucional/ANMAT_referencia_OPS.asp)  
**Código Alimentario Argentino:**  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

## Ejemplos de proyectos escolares

Reflexionar sobre temas como nutrición, alimentación saludable, seguridad alimentaria, comensalidad, entre otros, es importante para poder avanzar en el desarrollo de actitudes solidarias que hagan posible en el mundo el pleno ejercicio del derecho a la salud.

La escuela se constituye en el espacio social para la formación en ciudadanía y en ella, como se dijo, se eligen modos de organización del trabajo. El proyecto es una de las formas organizativas propuestas para todos los niveles educativos y en esta oportunidad, se selecciona a los fines de brindar ejemplos para el tratamiento de la temática *Alimentación nutritiva y saludable* que pueden transferirse –contextualizados– a las realidades de cada institución educativa de la provincia.

Los Diseños Curriculares consideran que el proyecto es articulador de saberes y de prácticas con el fin de lograr un producto o de resolver un problema; que los proyectos pueden ser compartidos y por lo mismo involucrar a dos o más docentes y también a otros actores que realizan tareas diversas y asumen funciones diferentes para lograr una meta común; que favorecen aprendizajes que se vinculan con la convivencia, la interacción social, el trabajo colaborativo y cooperativo, como así también para el desarrollo del pensamiento crítico y creativo; y que tienen diferentes tiempos de duración y formas de intervención.

Los que a continuación se presentan suponen el accionar de diversos espacios curriculares o campos de conocimiento y, a la vez, ofrecen posibilidades de articulación con otros niveles educativos y con miembros de la comunidad.

## EDUCACIÓN INICIAL

Nombre del Proyecto: **"A COMER MEJOR"**

Destinatarios: Niños de 5 años.

Duración: Tres semanas.

Este proyecto está disponible en: <http://burbujitaas.blogspot.com.ar/2011/07/proyecto-los-alimentos.html>

### Fundamentación

Para llevar a cabo una alimentación rica y saludable, es fundamental conocer qué tipo de alimentos, productos y nutrientes son más beneficiosos o necesarios y cuáles pueden perjudicar nuestra salud. Es muy importante que, en la etapa infantil y en la Educación Inicial, enseñemos acerca de las costumbres alimenticias de las personas, de los hábitos, acerca de la calidad, cantidad y disposición de alimentos durante el día y, sobre todo, es primordial que hagamos hincapié en llevar adelante una dieta balanceada y equilibrada en la que todos los nutrientes estén presentes.

## Objetivos

- Conocer qué tipo de alimentos nos hacen bien y nos nutren.
- Conocer cómo cuidar la salud y el cuerpo.
- Diferenciar qué tipo de alimentos nos hacen bien y cuáles, en exceso, nos perjudican.
- Desarrollar hábitos alimenticios.

## Contenidos para Matemática

Medida (utilizando instrumentos convencionales y no convencionales).

Conteo.

Espacio.

Cantidades.

Relaciones de desigualdad: más que, menos que, mayor que, menor que.

Agregar, quitar, partir, repartir, avanzar, retroceder.

## Contenidos para el ámbito natural y social<sup>3</sup>

Instituciones y trabajadores.

El cuidado de la salud.

Relaciones entre trabajos, herramientas y maquinaria.

Apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud.

Normas que se deben respetar en cuanto a la salud.

Reconocimiento de los diferentes usos que las personas les dan a los animales y plantas.

## Prácticas del lenguaje<sup>4</sup>

Relatar lo que se ha observado o escuchado.

Escuchar; conversar sobre diferentes temas.

Argumentar, opinar y justificar.

Producción de textos, introducción de características del género y recursos del lenguaje literario.

## Actividades

Se comenzará indagando sobre cuáles son los hábitos alimentarios que tienen los niños; qué comidas son sus preferidas; cuáles son, según sus puntos de vista, aquellas que pueden perjudicar la salud.

A continuación se propone investigar acerca de los diferentes tipos de alimentos y comidas y realizar las siguientes tareas:

➤ Confección de un cuadro en el que se diferenciarán los alimentos en dos categorías: aquellos que, consumidos en exceso pueden dañar nuestra salud, y los otros que no lo hacen. Presentación de una carpeta viajera que los niños llevarán a sus casas, y en la que sus familiares deberán volcar información que luego será trabajada en el jardín.

➤ Clasificación de alimentos según los beneficios que traen al organismo (por ejemplo, los cítricos, al tener proporciones de vitamina C, contribuyen a disminuir las probabilidades de sufrir resfríos).

➤ Presentación del óvalo de la alimentación. Nos informamos sobre el orden que ocupan y la importancia de llevar adelante una dieta balanceada.

➤ Recortamos imágenes de alimentos: reconocemos qué nos hace bien, qué debemos comer, qué nos hace mal si lo comemos en exceso; cuándo comer (desayuno, merienda y cena).

---

<sup>3</sup> En el Diseño Curricular de la Educación Inicial 2011-2015 de la Provincia de Córdoba corresponde al campo de conocimiento *Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Tecnología*.

<sup>4</sup> En el Diseño Curricular de la Educación Inicial 2011-2015 de la Provincia de Córdoba corresponde al campo de conocimiento de *Lenguaje y Literatura*.

- Vinculamos a los alimentos con la energía. Hablamos del crecimiento, de la importancia que los alimentos adquieren en nuestro correcto desarrollo físico y mental.
- Salud: cómo cuidar nuestro cuerpo.
- Nos referimos a la conservación de los alimentos. Mediante la observación de los envases de diferentes productos, aprenderemos a leer datos de importancia, como la fecha de vencimiento, condiciones de conservación. El respeto de la cadena de frío. Demostración práctica: someteremos un alimento a condiciones inapropiadas para verificar cómo se deteriora y se vuelve no apto para el consumo.
- Preguntamos en qué lugares se venden los alimentos (carnicería, panadería); dónde se fabrican y qué herramientas se utilizan. Descripción de trabajos, profesiones u oficios vinculados con la cadena de producción y comercialización de los alimentos. Recorrida por el barrio del jardín en la que se observará en qué comercios se vende la comida.
- Invitación a un profesional nutricionista para aclarar algunas ideas y evacuar las dudas de los niños.
- Juego-trabajo. Jugamos al supermercado.
- Juego de avance de casilleros.
- Se le pedirá a cada niño que confeccione un menú alimenticio para un día, aplicando todos los conocimientos adquiridos acerca de los beneficios y perjuicios de cada alimento.

#### **Producto final:**

Realización de una revista informativa acerca de la alimentación, salud y nutrición.

## **PRODUCCIÓN DE UN ÁLBUM DE FIGURITAS**

### **SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Este proyecto es una adaptación del propuesto por el Programa de Fortalecimiento en el Área de Lengua, 108 EUM. Disponible en: <http://es.convdocs.org/docs/index-21.html>

#### **¿POR QUÉ UN ÁLBUM DE FIGURITAS? FUNDAMENTOS PARA SU APLICACIÓN**

---

Las actividades de lectura y escritura con el **ÁLBUM DE FIGURITAS** intentan contribuir a garantizar que todos los chicos continúen avanzando en su aprendizaje del sistema de escritura, que se acerquen cada vez más a la alfabetización del sistema.

La propuesta se basa en trabajos didácticos realizados por Ana María Kaufman quien señala que además de que a los chicos les atraen las colecciones, les ofrece la posibilidad de lectura ya que deberán buscar el nombre de cada dibujo –en este caso de frutas y verduras– para pegar la figurita correspondiente.

Los chicos deben “leer” para decidir dónde pegar cada figurita y, a medida que el álbum se va completando, pueden “escribir” distintas palabras usándolo como fuente de información segura sobre el sistema de escritura (si necesitan consultar cómo se escribe alguna letra, saben que debajo de la figurita de la naranja dice “naranja”...).







Uno de los desafíos principales que el docente enfrenta en esta etapa de la escolaridad es lograr que los chicos avancen paulatinamente en leer y escribir en forma autónoma. El álbum permite “usar” esos nombres como referentes para escribir otras palabras.



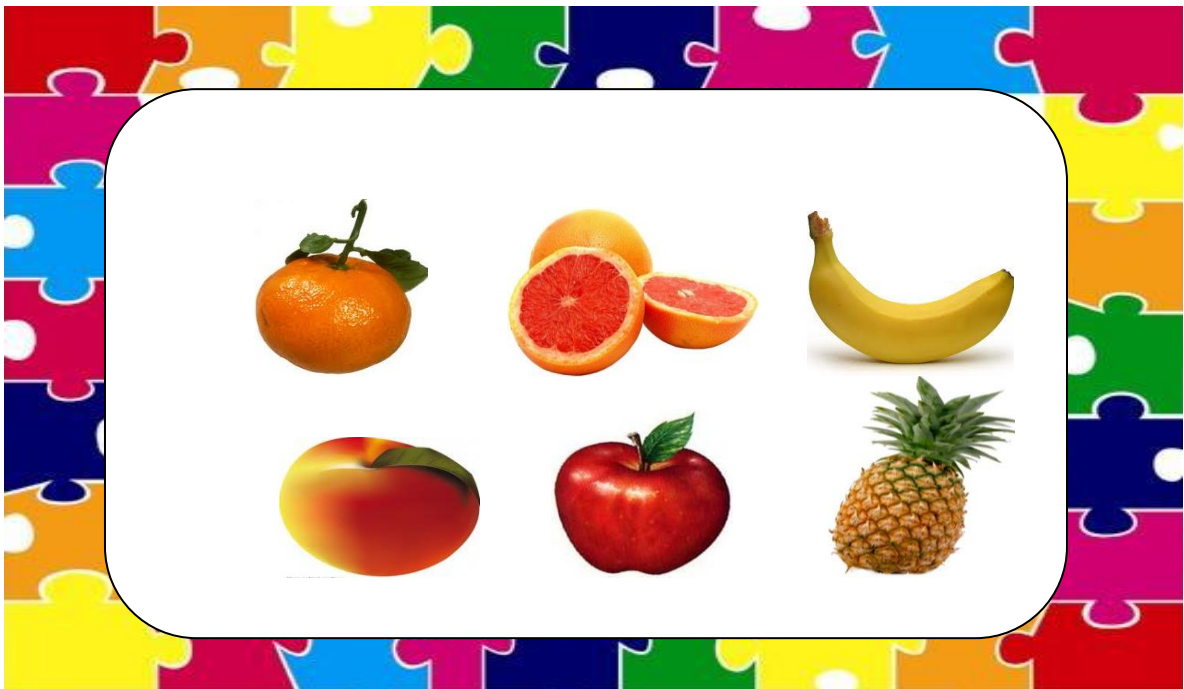
Este **álbum de figuritas** está pensado para:

- ❖ Los chicos curiosos, que juntan **PREGUNTAS** de toda clase:
  - ❖ grandes y chicas, difíciles y repetidas, con respuestas o sin respuestas...
- ❖ Los chicos que se apasionan y no pueden dejar de buscar **INFORMACIÓN** en enciclopedias, diccionarios, revistas, páginas de internet...
- ❖ Los chicos valientes que intentan **LEER** solitos “dónde dice” para pegar cada figurita y pueden buscar en el álbum cómo **ESCRIBIR** la “partecita” de una palabra que necesitan...
- ❖ Los chicos que disfrutan mucho al **CONOCER** cosas nuevas y **APRENDER** con la ayuda de otros...

Blank boxes for labeling fruits:

		
MANZANA	MANDARINA	POMELO
		
BANANA	ANANÁ	DIURAZNO

**FRUTAS**

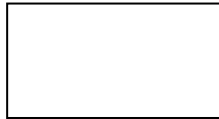




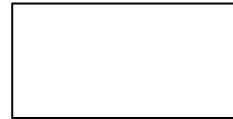
# VERDURAS



CEBOLLA



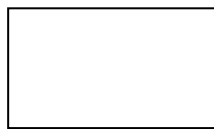
BERENJENA



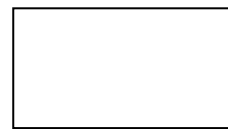
REMOLACHA



ZANAHORIA



RABANITO



COLIFLOR





## A PREPARAR UNA ENSALADA DE FRUTA

ESCRIBE EL NOMBRE DE LAS FRUTAS QUE MÁS TE GUSTEN Y  
DIBÚJALAS



## ÓVALO DE LA ALIMENTACIÓN

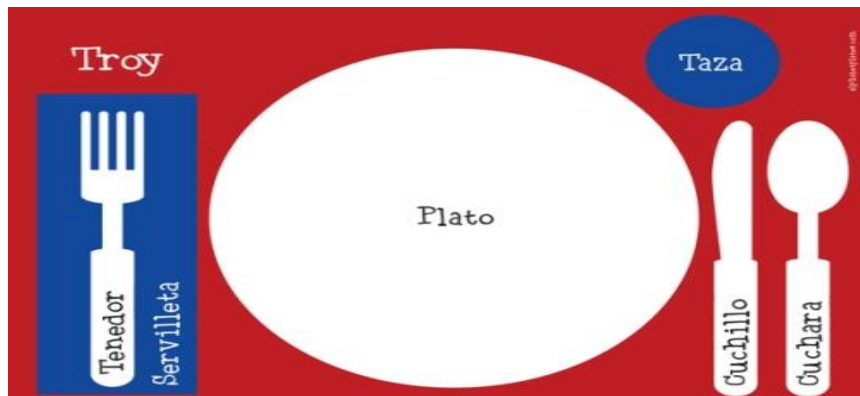
RECORTA Y PEGA EL ÓVALO DE LA ALIMENTACIÓN



ESCRIBE EL NOMBRE DE LOS  
PRODUCTOS QUE MÁS  
CONSUMES DE ESTE ÓVALO



## A PREPARAR UN MENU SALUDABLE



## EDUCACIÓN PRIMARIA PRIMER CICLO

### DESARROLLO DE SITUACIONES DIDÁCTICAS DE ALFABETIZACIÓN INICIAL

#### PROYECTO

### “ DE LA VACA A MI CASA ”



Fuente de imagen: [http://blogs.antena3.com/panycebolla/leche-vaca-salud-sorbos\\_2011110200071.html](http://blogs.antena3.com/panycebolla/leche-vaca-salud-sorbos_2011110200071.html)

#### FUNDAMENTACIÓN

“En relación con el cuidado de la salud se trabajará el tema: Alimentación, importancia del consumo de leche para la salud. Es importante que los niños puedan sistematizar y jerarquizar pautas y hábitos referidos a una alimentación variada y equilibrada y su efecto en la prevención de enfermedades.

Una manera de que los niños se apropien de estas pautas es a través de la adquisición de conocimientos nuevos que les permitan explicar el por qué de este tipo de alimentación para volverlo significativo.” (Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. Serie Cuadernos para el Aula. *Ciencias Naturales 3*, 2006, p. 57).

Las ideas desarrolladas en las actividades propuestas ofrecen oportunidades para que los chicos puedan explicar el papel de los alimentos durante el crecimiento y en otras etapas de la vida y tomando como base los modelos estudiados, comiencen a establecer algunas relaciones entre alimentación y salud.

## DESARROLLO DE UN MOMENTO O FASE DEL PROYECTO - SECUENCIA DE LECTURA Y ESCRITURA DE UN TEXTO INFORMATIVO

### Propósito Didáctico:

Acercar a los niños a la lectura y producción de textos informativos e iniciarlos en las prácticas de estudio.

En este proyecto se incluye el desarrollo de esta secuencia didáctica donde los chicos leen para producir un texto informativo:

- Explorar qué saben los niños sobre las etapas de producción de leche.
- Para iniciar el trabajo podemos proponer la siguiente actividad: Solicitar a los niños que, individualmente o en grupos, dibujen cómo se imaginan los pasos en la producción de leche, desde la extracción hasta llegar al comercio donde se la vende.

### Consigna:

DIBUJEN CÓMO SE IMAGINAN EL CAMINO QUE RECORRE LA LECHE DESDE QUE SALE DE LA VACA HASTA QUE LA SACAMOS DE LA HELADERA DE CASA PARA TOMARLA.

- Presentar los dibujos realizados en una puesta en común.
- Plantear la búsqueda de información teniendo en cuenta la fase del circuito productivo (primario, industrial, y de comercialización) en la que los niños demuestren tener menos información.
- Acordar entre todos sobre el tema a investigar.

**Propósito Comunicativo:** Investigar para exponer o leer frente a las familias y a otros estudiantes de la escuela.

- Plantear una especie de “contrato didáctico” entre docente y estudiantes: Se irá completando en las siguientes actividades

LO QUE SABEMOS	LO QUE QUEREMOS SABER	CÓMO LO HAREMOS Actividades

- Definir cómo lo van a comunicar: decidir qué tipo de texto van a producir y los destinatarios de la producción.
- Tema: Producción de láminas informativas y/o publicidades.
- Planteo de interrogantes y primeras respuestas provisorias que realizan:
  - ✓ Los estudiantes formulan PREGUNTAS sobre el tema e intentan dar las primeras respuestas provisorias: HIPÓTESIS POSIBLES.
  - ✓ Acuerdan dictarle al docente sus hipótesis “para no olvidarse” y volver a ellas después de la investigación para comprobarlas o no.
- Acordar entre todos la organización del trabajo:
  - ✓ Organizar el trabajo en grupos, parejas o en forma individual.
  - ✓ Dictar las tareas que pueden realizar para buscar información (la docente toma nota de algunas de ellas).

- ✓ Seleccionar entre todas las tareas que llevarán a cabo y decidir quiénes las realizarán.

	TAREAS	NIÑOS
Grupo A Grupo B Grupo C Grupo D		

Ejemplos de tareas:

1. Ir a la biblioteca.
2. Usar Internet.
3. Mirar videos.
4. Charlar con gente que sabe del tema.
5. Visitar un supermercado o comercio de la zona.
6. Escribir una nota a las familias contando sobre el proyecto para pedir apoyo en la búsqueda de información.

### **Secuencia de la actividad 1:**

- **Visitar la biblioteca para explorar y seleccionar textos**

**Para que los niños aprendan a leer es importante presentarles materiales de circulación social donde la información se presente en su soporte habitual.**

- **Presentar:**
  - Libros que informen exclusivamente sobre el tema a investigar.
  - Libros y revistas que incluyan además otros temas.
  - Materiales que no contengan la información buscada, para aprender “dónde no hay”.
- **Situaciones de lectura**

#### ✓ **Exploratoria**

##### **a) Situaciones en la que los niños leen por sí mismos:**

- Explorar el contenido de algunos libros a elección para acercarse a variedad de temas en diversidad de portadores: enciclopedias, revistas, libros especializados, diccionarios, etc.
- Realizar lecturas grupales leyendo lo que pueden y tratando de entender por sí solos.
- Poner en juego criterios propios de búsqueda de información: detenerse en los títulos, realizar anticipaciones sobre el contenido.

#### ✓ **Exhaustiva**

##### **b) Situaciones en la que el docente lee para los niños:**

- El docente colabora aportando información para seleccionar el material.
- “Leer” algunas partes señaladas por los niños para confirmarles que allí aparece la información buscada. Para informarles de algo que desconocen.
- Intentar que pongan en juego sus propios criterios de búsqueda de información: detenerse en los títulos, realizar anticipaciones sobre el contenido.

- Observar si los libros tienen índices (alfabéticos o temáticos) o glosarios (explicar cómo se “usan”).
- Seleccionar y separar los materiales que contienen la información buscada.
- Colocar señaladores en los libros para volver a localizar la información cuando sea necesaria.

- **Situaciones de escritura**

**Situaciones en la que los niños escriben con la colaboración del docente.**

- ✓ **Toma de notas:** Surge como una manera de conservar información para luego elaborar el texto final.
- ✓ **Tomar nota individualmente de acuerdo a los niveles de escritura:** cada uno escribe como puede, de lo que más le interesó, también pueden dibujarlo.

**A) Planificación: Escritura de los primeros borradores**

Disponer variedad de papeles para que los niños se “suelten” a la hora de tachar, hacer correcciones, señales a partir de los textos.

- Decidir cómo realizar el primer borrador, si la escritura se hará en parejas o tríos.
- Acordar formas de participación (quién escribe, quien dibuja, quien dicta,...)

**B) Textualización:**

- Establecen acuerdos sobre el contenido del escrito (qué poner y cómo hacerlo).
- El docente interviene en cada grupo ayudando a resolver los problemas que se les presentan a la hora de escribir:
- Favorece la consulta “entre los niños” sobre que letras poner.
- La consulta a referentes del aula con palabras que conocen para escribir.
- Se encarga de aportar información a los grupos de manera directa o a través de otras escrituras.

**C) Revisión:**

- Con todas las producciones todavía en borrador, el docente a cargo de la clase y con la colaboración de los alumnos inicia la revisión de lo escrito los hace participar opinando sobre lo escrito y sugiriendo algunas modificaciones (qué agregar, qué sacar, qué cambiar).
- Los alumnos vuelven a los textos para ver el formato y decidir entre todos cómo escribirán en la hoja la versión final y dónde realizarán los dibujos.
- Comenzar a pasar en limpio las producciones.
- Elaborar la versión final.

**Se sugiere esta última actividad a modo de evaluación:** Escribir o dictar al docente en forma individual o grupal lo que aprendieron.

**“LO QUE APRENDIMOS”**

### Otras actividades para desarrollar a partir del tema elegido:

**Realizar una experiencia.** La docente puede trabajar con los estudiantes la importancia del consumo de leche a través de una experiencia para investigar los efectos del calcio en los huesos.

**Elaborar publicidades** que promuevan el consumo de productos lácteos, utilizando como argumento de venta los beneficios del calcio de la leche para los huesos, también pueden dramatizarlas.

**Visitar el supermercado** para observar el sector de los lácteos, hablar con un vendedor sobre cuáles son las condiciones de conservación y de consumo de estos alimentos (control de la cadena de frío y vencimientos). Realizar en el aula un stand con envases vacíos de productos lácteos.

**Somos productores!** Elegir entre todos algunos productos derivados de la leche para elaborar en la escuela con la ayuda de algunas madres: yogur, dulce de leche o manteca. Invitar a las familias a un encuentro donde comentarán lo que aprendieron y expondrán las producciones realizadas. Invitar a los presentes a probar los productos elaborados.

## EDUCACIÓN PRIMARIA SEGUNDO CICLO

### PROYECTO:

### “ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Este proyecto es una adaptación de la propuesta incluida en EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - LIBRO PARA EL DOCENTE - Comidaventuras 3. Disponible en:

<http://coleccion.educ.ar/coleccion/CD23/contenidos/escuela/textos/pdf/docente3.pdf>

#### Propósito Didáctico:

- Acercar a los niños a la lectura y producción de textos publicitarios.

#### Propósitos Comunicativos:

- Reconocer la influencia de la publicidad en las decisiones que toman cuando eligen y compran alimentos.
- Identificar estrategias que utiliza la publicidad para estimular el consumo y la compra de alimentos.

### Actividades:

- ✓ Evaluar por grupo diferentes publicidades televisivas y reconocer algunos de los discursos más comunes.
- ✓ Identificar:
  - Producto que publicita.
  - Beneficios que ofrece.
  - Personas que aparecen.
  - A quién está dirigida.
  - Cómo se presenta el mensaje.
  - Cantidad de veces que repite el nombre del producto.
- ✓ El análisis de los resultados de una encuesta permitirá poner en evidencia varias cuestiones que habitualmente quedan inadvertidas cuando vemos publicidades. Para ello podemos plantear a los chicos preguntas como:
  - ¿Qué problema, situación o conflicto creen que resuelve?
  - ¿Por qué cree que nos aprendemos las canciones o dichos que aparecen en las publicidades?
  - ¿Qué circunstancia de las que se presentan piensan que induce a la compra del producto?

De este modo quedará en evidencia que el primer propósito del lenguaje publicitario consiste en mostrar que resuelve, al menos aparentemente, cualquier problema o situación, contradicción o conflicto. Otra cuestión importante es que la publicidad se recibe de forma pasiva y rápida pero se compensa con el carácter reiterativo del discurso. Además promueve la modificación del consumo, sin que el comprador lo advierta. Induce a la compra en función de las circunstancias que rodean al producto, es decir, a prácticas y valores que puedan asociarse con ellas (familia feliz, fiestas, niños felices, y otras que expresan placer). Estos discursos se entrecruzan en los mensajes y su análisis permite una mirada más crítica de las publicidades y su influencia sobre la compra y el consumo de alimentos.

Es importante antes de realizar la siguiente actividad ponerlos en contacto con diferentes tipos de textos publicitarios de circulación social.

## Momento del proyecto: “Secuencia de Producción de Textos Publicitarios”

### A. Elaboración de un AFICHE para promocionar el consumo de alimentos saludables 4° grado

#### Etapas

- **Planificación**

Antes de la producción, un niño debe ser capaz de “Precisar los parámetros de la situación comunicativa”:

- ¿Quién es el destinatario de lo que se va a escribir? ¿Es conocido? ¿Es para una o para varias personas?
- Como enunciador, ¿En qué calidad escribo? ¿Es en forma personal o grupal?



- ¿Con qué propósito escribo?
- ¿Qué contenido va a tener?
- ¿Qué desafío tiene la escritura que se va a producir?

- **Textualización**

Se realizan los primeros borradores en grupos de 2 o 3 niños.

Acuerdan el texto que van a escribir.

Deciden en qué material se realizarán, los tipos de letras y tamaños que van a emplear y si utilizarán diferentes colores.

Definen si realizarán dibujos o pegaran ilustraciones, etc.

- **Revisión**

Se exponen todos los afiches producidos enumerados, pegándolos en el pizarrón.

Todo el grupo observa desde atrás del aula cada uno de los afiches y en forma grupal van anotando en una ficha o cuadro lo que dejarían igual, lo que cambiarían y lo que agregarían.

Se comparte y entregar a cada grupo las observaciones realizadas. Si están de acuerdo deberán realizar las modificaciones necesarias hasta lograr la versión final.

## B. Secuencia de Producción de un FOLLETO INFORMATIVO sobre alimentación saludable 5° y 6° grado

### Etapas

- **Planificación**

- ✓ Indagar conocimientos previos.
- ✓ Establecer un contrato didáctico sobre lo que desean saber y qué texto producirán para comunicarlo.
- ✓ Acordar parámetros de la situación comunicativa: propósito, destinatario.
- ✓ Explorar libros en la biblioteca buscando información sobre alimentación.
- ✓ Realizar el listado de los libros con información (índice, poner marcadores)
- ✓ Explorar la estructura de los textos informativos.

- **Textualización**

- ✓ Organizar grupos para trabajar en la búsqueda de información específica consultando diversas fuentes.
- ✓ A cada grupo se le asigna un tema.
- ✓ Realizar los primeros borradores.
- ✓ Confrontar escrituras entre los distintos grupos.
- ✓ Explorar de folletos informativos para investigar y establecer acuerdos sobre como realizaran su diseño.

- **Revisión**

- ✓ Confrontar las primeras escrituras realizando borradores hasta lograr que el texto cumpla con su función comunicativa.
- ✓ Realizar la versión final del folleto y entregarlo a padres y a miembros de la comunidad.

## EDUCACIÓN SECUNDARIA

### Proyecto: “Aprender a elegir con salud”

El proyecto permite trabajar en actividades en las que uno o más espacios curriculares aborden temas transversales como *Educación para la Salud, Educación para el consumo y ciudadanía responsable y Ambiente*.

### Objetivos

- Promover cambios favorables en los hábitos alimentarios y estilos de vida de los adolescentes.
- Generar un espacio de intercambio y reflexión colectiva sobre el consumo, nuestros hábitos cotidianos y posibles alternativas.
- Comenzar a construir criterios para un consumo responsable.
- Construir herramientas de comunicación y participación para generar propuestas colectivas de consumo responsable.
- Promover la educación nutricional de manera participativa que sea sostenible en el tiempo y se pueda extender a otras escuelas.

### Aprendizajes y contenidos:

- **Ciudadanía y Participación:**  
Distinción entre las acciones libres y no libres y su vinculación con el problema de la responsabilidad. Ejercicio del diálogo argumentativo y su valoración como herramienta para la explicitación de la construcción de acuerdos.  
Registro y comunicación del trabajo reflexivo mediante la formulación de preguntas, la exposición de razones y argumentos.
- **Ciencias Naturales: Biología:**  
Manifestación de actitudes que contribuyan con el cuidado del propio cuerpo y el de los demás y con la toma de decisiones responsables.  
Construcción de la noción del organismo humano como sistema complejo, abierto e integrado.  
Reconocimiento de nutrientes y sustancias relacionadas con la nutrición y los hábitos alimentarios.  
Reconocimiento de los factores que influyen en los hábitos alimentarios.
- **Matemática:**  
Interpretación de información presentada en tablas y gráficos estadísticos.  
Construcción de gráficos estadísticos que involucren variables cuantitativas y cualitativas de acuerdo con la información a describir.

También, podrían participar otros espacios curriculares como Lengua y Literatura, Educación Artística, Educación Tecnológica, entre otros.

### Acciones o Actividades:

- Se propone como medio para la reflexión y sensibilización un **vídeo motivador** de la Organización Acción contra el hambre. (2011). “Experimento Comparte”, disponible en: <http://www.youtube.com/watch?v=zoREXT8qT7g> con el fin de compartir y visualizar posibles acciones en función de su aplicación en un contexto o comunidad rescatando valores cooperativos.
- Para realizar un diagnóstico nutricional inicial de manera tal que se puedan identificar características generales del grupo de adolescentes en cuanto a hábitos, gustos y preferencias y determinar el estado nutricional por medio de indicadores antropométricos y dietéticos, se podrían realizar:
  - diferentes **encuestas** sobre distintos aspectos en relación con la alimentación saludable, como por ejemplo: conocimientos sobre alimentación y nutrición, frecuencia de consumo de alimentos; hábitos, gustos y preferencias alimentarias, uso del tiempo libre (práctica de deportes y sedentarismo), entre otras.
  - análisis de diferentes **publicidades** de manera tal que se pueda indagar sobre la autoimagen, satisfacción y deseos de cambio del peso corporal.
  - análisis de resultados de **tablas** para mediciones antropométricas: peso, talla, altura, etc.
- Para la sistematización de los resultados se podría:
  - construir diferentes **tablas y gráficos** que muestren los datos obtenidos. Se podrían utilizar las *netbook* para obtener los gráficos y compararlos.
  - elaborar un **listado** sobre los principales resultados obtenidos y las conclusiones a las que se pudo arribar.
  - realizar un **taller** para presentar y discutir los resultados obtenidos, intercambiar sugerencias y acordar conjuntamente estrategias para plantear actividades de educación nutricional que brinden respuesta a los principales problemas detectados en el diagnóstico.
- Para el desarrollo, según el/los problema/as detectados, se plantearían diferentes opciones de abordaje como por ejemplo:
  - la realización de una **huerta** en el patio de mi casa o de la escuela.
  - el montaje de una **feria** con diferentes stands donde se muestren los alimentos saludables, las ventajas de tener una dieta variada y desventajas de consumir solo un tipo de alimentos, la importancia de consumir agua y no sólo gaseosas, la exposición de productos artesanales y manufacturados, etc.
  - la participación en **juegos interactivos**.
  - la proyección de documentales que muestren los procesos de producción de algunos alimentos.
  - invitación a profesionales de la nutrición para **debates, charlas, conferencias**.
  - realización de “**guías saludables**”.

- Para el cierre o finalización del proyecto, se podría proponer:
  - la **dramatización** o puesta en escena de alguna de las situaciones que se presentaron o a la que se exponen los adolescentes.
  - la realización de una **murga, danza**, etc. que genere un espacio de reflexión colectiva sobre los hábitos que se adquieren y sus posibles cambios.
  - la realización de una **jornada** que muestre las conclusiones de las actividades realizadas.

### **Evaluación:**

La evaluación del proyecto debe ser de carácter integral y permanente ya que de ese modo se podrán analizar los avances, identificar los obstáculos y pensar las formas de superarlos, decidir las modificaciones y cambios respecto del camino que se ha planteado.

La evaluación final debe medir, de algún modo, los resultados del proyecto, qué impacto tuvo, si puede tener continuidad en el tiempo, etc. Permite visualizar los aprendizajes alcanzados, las habilidades y actitudes así como la experiencia de trabajar en equipo.

Para tener en cuenta...

Se recomienda visitar los siguientes enlaces:

Esquema Práctico Ambiente en Esquemas *prácticos para la enseñanza en el Ciclo Básico de la Educación Secundaria* (2012). Disponible en:

<http://www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPEC-CBA/publicaciones/Esquemas/ESQUEMA%20PRACTICO%20AMBIENTE.pdf>

Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos MINSAP. (2007). *Experiencias de un programa participativo de Educación nutricional en adolescentes de 12 a 15 años*. Cuba. Disponible en:

<http://issuu.com/cuba.nutrinet.org/docs/adolescentes>

## BIBLIOGRAFÍA

### EJES SOCIOCOMUNITARIO Y ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Aballay, L. (2012). *La obesidad en Córdoba estudio de su prevalencia e identificación de factores de riesgo*. Tesis doctoral. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Argentina. Recuperado el 13 de septiembre de 2013 de: <http://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/714/ABALLAY.pdf?sequence=1>

Aguirre, P. (1997). Patrón Alimentario, Estrategias Domésticas de Consumo e Identidad en Argentina. En Alvarez, M. (comp.) *Procesos Socioculturales en Alimentación*. Serie Antropológica. Buenos Aires: Losada.

Aguirre, P. (2005). *Estrategias de Consumo: que comen los argentinos que comen* (2da edic.). Buenos Aires: Ciepp./Miño y Dávila Editores.

Aguirre, P. (2006, setiembre). *Qué puede decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes*. Congreso Virtual de Cardiología. Federación Argentina de Cardiología. Recuperado el 10 de setiembre de 2013, de <http://www.fac.org.ar/gcvc/llave/c027e/aquirrep.php>

Argentina, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, Subsecretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. FAO. (2006). *Proyecto Educación Alimentaria Nutricional en la enseñanza general básica*. Buenos Aires: Autor.

Argentina, Ministerio de Educación. FAO. (2009). *Comidaventuras, Educación Alimentaria y Nutricional*. Libro para el docente. Buenos Aires: Autor.

Asamblea General de las Naciones Unidas (1989). *La Convención Internacional sobre los Derechos del Niño*. Resolución 44/25. Noviembre, 20, 1989. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de: <http://daccess-dds-ny.un.org/doc/RESOLUTION/GEN/NR0/555/07/IMG/NR055507.pdf?OpenElement>

Balanda, K., Barron, S., Fahy, L. y McLaughlin, A. (2010) *Making A systematic approach to estimating and forecasting population prevalence on the island of Ireland. Chronic Conditions Count: Hypertension, Stroke, Coronary, Heart Disease, Diabetes*. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de: <http://www.publichealth.ie/files/file/Making%20Chronic%20Conditions.pdf>

Basile, N. Paniqui, N., Tarico, S. y Moratal Ibáñez, L. (2012). Diagnóstico antropométrico de peso y talla y estrategias alimentarias de una población vulnerable. En *Revista Dieta*, Vol.30, N° 140. Recuperado el 10 de setiembre de 2013, de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372012000300002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372012000300002&script=sci_arttext)

Contreras Hernández, J. y García Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.

Di Leo, P. (2009). La promoción de la salud como política de subjetividad: constitución, límites y potencialidades de su institucionalización en las escuelas. En *Salud Colectiva*. 5(3), 377-389. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de: <http://www.unla.edu.ar/saludcolectiva/revista15/5.pdf>

FAO (2001). *Los alimentos: derecho humano fundamental*. Recuperado el de septiembre de 2013 de: <http://www.fao.org/focus/s/rightfood/right1.htm>

FAO. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. (2012). *En buenos términos con la terminología*. Recuperado el de septiembre de 2013 de: [http://www.fao.org/fsnforum/sites/default/files/file/Terminology/MD776S%28CFS\\_Coming\\_to\\_t erms\\_with\\_Terminology%2901%5B1%5D.pdf](http://www.fao.org/fsnforum/sites/default/files/file/Terminology/MD776S%28CFS_Coming_to_t erms_with_Terminology%2901%5B1%5D.pdf)

FAO/OMS. Nicosia. (1995). *Preparación y uso de guías alimentarias basados en alimentos. Informe de una consulta conjunta FAO/OMS de expertos*. Roma.

Glenn, J. y Gordon T. (2007). *ESTADO DEL FUTURO SITUACIÓN Y DESAFÍOS GLOBALES DEL FUTURO*. Millennium Project. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de <http://www.millennium-project.org/millennium/SOF2007-Spanish.pdf>

Gobierno de la Provincia de Córdoba, Argentina; Ministerio de Educación; Ministerio de Salud; Ministerio de Desarrollo Social. (2010). *(PAICOR) PROGRAMA "POR UN RECREO MAS SANO" AÑO 2010 PROMOCION DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y MODOS DE VIDA ACTIVOS*. Versión 2°. Córdoba, Argentina: Autor.

Hubert, A. (1991). *La Antropología Nutricional: aspectos socioculturales de la alimentación*. Cahiers Sante.

Ley N°9.870. (2010). En *Boletín Oficial de Córdoba*, AÑO XCIX - TOMO DLII N° 4, Enero 6, 2011.

Navarro, A. y Andreatta, M. (2010). *Enseñar Nutrición: herramientas didácticas básicas para profesionales de la salud*. 1°ed. Córdoba, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba.

OEA. (2012). *DECLARACIÓN DE Cochabamba SOBRE "SEGURIDAD ALIMENTARIA CON SOBERANÍA EN LAS AMÉRICAS"*. Recuperado el de septiembre de 2013 de: <http://www.oas.org/es/42ag/>

Olivares, S., Snel J., McGrann M. & Glasauer, P. (1998). *Educación en Nutrición en las escuelas primarias*. Recuperado el 13 de septiembre de 2013 de: <http://www.fao.org/docrep/x0051t/X0051t08.htm>

OPS. Washington (1999). *Planificación Local Participativa. Metodología para la Promoción de la Salud en America Latina y el Caribe*. Serie Paltex 41. Canadá.

OPS/OMS. (s/f). *Esc. Promotora de Salud N° 14*. Recuperado el 13 de septiembre de 2013 de: [http://www.inlatina.org/wp-content/files\\_mf/136569967414escuelasPromotorasdeSalud.pdf](http://www.inlatina.org/wp-content/files_mf/136569967414escuelasPromotorasdeSalud.pdf)

Organización de las Naciones Unidas (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de <http://www.un.org/es/documents/udhr/>

Trapaga, Y. y Torres, F. (2001). *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. México: Porrúa.

## **EJE PEDAGÓGICO-DIDÁCTICO**

Argentina, Ministerio de Educación. FAO. (2009). *Comidaventuras, Educación Alimentaria y Nutricional*. Libro para el docente. Buenos Aires: Autor.

Argentina, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología (2006 a). *Núcleos de Aprendizajes Prioritarios. Serie Cuadernos para el aula. Lengua 1, 2 y 3. Primer ciclo. EGB/Nivel Primario*. Buenos Aires: Autor.

Argentina, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología (2006 b). *Núcleos de Aprendizajes Prioritarios. Serie Cuadernos para el aula. Ciencias Naturales 1, 2 y 3. Primer ciclo. EGB/Nivel Primario*. Buenos Aires: Autor.

Castedo, M. (1995). Construcción de lectores y escritores. En *Lectura y vida, Revista latinoamericana de lectura*, 16(3). 5-24.

Castedo, M., Siro, A., Molinari, C. (1999). *Enseñar y aprender a leer. Jardín de infantes y primer ciclo de la Educación Básica*. Buenos Aires-México: Novedades Educativas.

Gobierno de Córdoba. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (2011a). *Diseño Curricular de la Educación Inicial (2011-2015)*. Córdoba, Argentina: Autor.

Gobierno de Córdoba. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (2011b). *Diseño Curricular de la Educación Secundaria, Ciclo Básico, Tomo 2, (2011-2015)*. Córdoba, Argentina: Autor.

Gobierno de Córdoba. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (2011). *Diseño Curricular de la Educación Secundaria, Encuadre General, Tomo 1, (2011-2015)*. Córdoba, Argentina: Autor.

Gobierno de Córdoba. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Estado de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (2012). *Diseño Curricular de la Educación Primaria (2012-2015)*. Córdoba, Argentina: Autor.

Gobierno de Córdoba. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Estado de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (2013). *LOS TRANSVERSALES COMO DISPOSITIVOS DE ARTICULACIÓN DE APRENDIZAJES EN LA EDUCACIÓN OBLIGATORIA Y MODALIDADES*. Córdoba, Argentina: Autor.

Jolibert, J. (coord.). (1999). *Formar niños productores de textos* (Galdames Franco, V. y Medina Moreno, A. Traductoras). Santiago: Dolmen.

Kaufman, A. M. y otros. (1989). *ALFABETIZACIÓN DE NIÑOS: CONSTRUCCIÓN E INTERCAMBIO*. Buenos Aires: Aique.

Lacreau, L. (1992). *La enseñanza de las ciencias naturales en el nivel primario*. Buenos Aires: FLACSO.

Lerner, D. (1996). ¿Es posible leer en la escuela? En *Lectura y vida, Revista latinoamericana de lectura*, 17 (1). Lerner, D. (2001). *Leer y escribir en la escuela: lo real, lo posible y lo necesario*. México: Secretaría de Educación Pública/Fondo de Cultura Económica.

Navarro, A. y Cristaldo, P. (2002). *Hacia una didáctica de la Nutrición*. Córdoba, Argentina: Universitas.

UEPC (2007). *Rehacer la escuela en contextos de pobreza y exclusión social. Fortalecimiento pedagógico en el Área de Lengua a 108 Escuelas Urbano Marginales*. Córdoba, Argentina: Autor. Recuperado el 2 de septiembre de 2013 de: <http://www.uepc.org.ar/descargas/proyectoweb.pdf>

FAO. 1998. *FAO's Programme on nutrition education in schools*.(inédito).

### **Equipo de trabajo**

Eje Pedagógico y Curricular: Liliana Avaca –María Cecilia Barcelona – Doly Sandrone- Silvia Vidales

Eje Alimentación y Nutrición: Paula Sabadini

Eje Sociocomunitario: Teresa Quiroga

### **Corrección de estilo**

Silvia Vidales

### **Diseño Gráfico**

Fabio Viale

### **Colaboración**

Edith Galera Pizzo

Equipos Técnicos Curriculares SEPIyCE





**Gobernador de la Provincia de Córdoba**  
**Dr. José Manuel De la Sota**

**Vicegobernadora de la Provincia de Córdoba**  
**Cra. Alicia Pregno**

**Ministra de Administración y Gestión Pública**  
**Cra. Mónica Zornberg**

**Secretaria del P.A.I.C.O.R**  
**Dra. Verónica Lucía Bruera**

Director General del P.A.I.C.O.R  
Lic. Juan Carlos Maceira

Directora P.A.I.C.O.R Interior  
Cra. Liliana Guanajay Rearte

Directora PAICOR Capital  
Lic. Amalia Ester Curi

División Nutrición  
Lic. María Graciela Gallelo

**Ministro de Educación de la Provincia de Córdoba**  
**Prof. Walter Mario Grahovac**

**Secretaria de Educación**  
**Prof. Delia María Provinciali**

Subsecretario de Estado de Promoción e Igualdad y  
Calidad Educativa  
Dr. Horacio Ademar Ferreyra

Directora General de Educación Inicial y Primaria  
Prof. Edith Galera Pizzo

Director General de Educación Secundaria  
Prof. Juan José Giménez

Director General de Educación Técnica y Formación Profesional  
Ing. Domingo Aringoli

Dirección General de Educación Superior

Dirección General de Regímenes Especiales

Director General de Institutos Privados de Enseñanza  
Prof. Hugo Zanet

Director General de Educación de Jóvenes y Adultos  
Prof. Carlos Brene

**Secretario de Relaciones Institucionales**  
**Dr. Carlos Sánchez**

Subdirector de Promoción Social y de la Salud  
Dr. Carlos Dalmiro Paz