

PROYECTO EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN ESCUELAS DE EDUCACIÓN BÁSICA.

SEGUNDO CICLO

Guía de Capacitación para Docentes
de las Escuelas de Educación Básica
TCP/DOM/3101

Santo Domingo, República Dominicana,
Septiembre 2009

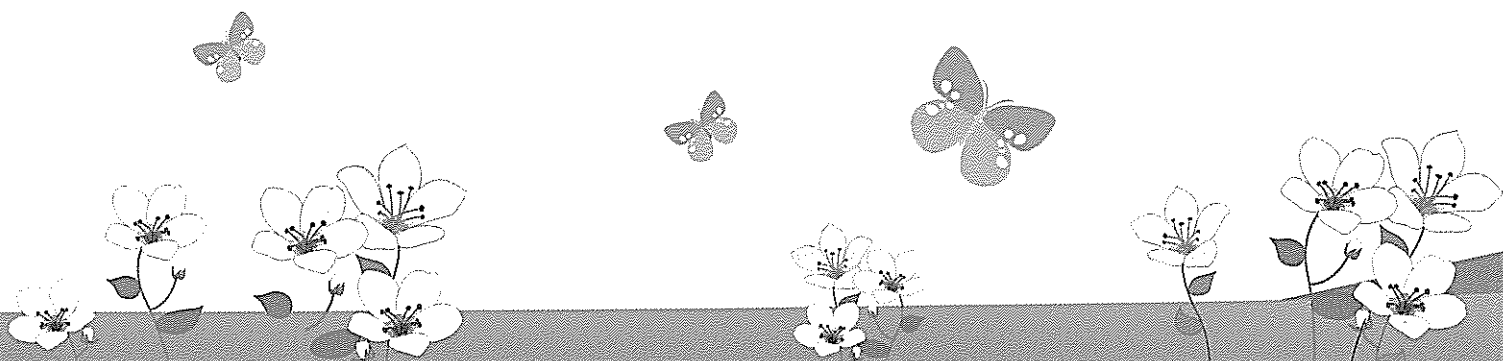


Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción de material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor.

Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al Jefe de la Subdirección de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica de la Dirección de Información de la FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, o por correo electrónico a copyright@fao.org

© FAO 2009



Santo Domingo, República Dominicana 2009

CONTENIDOS SECUENCIADOS DEL SEGUNDO CICLO

Como usar la guía	05
Introducción	04
Sugerencias metodológicas	06
Unidad I:	
Quinto grado	07
Tema I: Agua recurso vital	08
Tema II: Función del agua en el organismo	09
Tema III: Medidas de prevención de enfermedades por consumo de agua contaminada	12
Potabilización del agua	14
Procedimientos para potabilizar y tratar el agua	15
Unidad II:	
Sexto Grado	21
Tema I: Funciones Vitales	22
Tema II: Nutrición en los seres vivos	23
Una alimentación saludable	26
Cuando se dice seguros	27
Tema III: La digestión y su higiene	31
Higiene del sistema digestivo	31
Efectos de una nutrición no adecuada	32
Desnutrición proteínita-energética	32
Como prevenir la desnutrición	33
Como se puede prevenir la obesidad	33
Unidad III:	
Séptimo grado	38
Tema I: Manejo de la basura	39
Tema II: Contaminación del suelo	41
Tema III: Contaminación del agua	42
Tema IV: Contaminación del aire	43
Tema V: Medidas para evitar la contaminación ambiental	46
Unidad IV:	
Octavo grado	48
Tema IA: Enfermedades causadas por agua	48
Tema IB: Enfermedades causadas por alimentos	50
Tema IC: Control de vectores (bacterias, virus, parásitos, insectos, moscas)	54
Tema II: Prevención de enfermedades para una vida saludable	56
Anexos	59

INTRODUCCIÓN

Esta guía forma parte de los materiales didácticos del proyecto Educación Alimentaria y Nutricional en Escuelas de Educación Básica de la República Dominicana TCP/DO/3101, realizado con el apoyo técnico y financiero de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, y la ONG Mujeres en Desarrollo Dominicanas, MUDE, la Secretaría de Estado de Educación, SEE y la Secretaria de Estado de Agricultura, SEA., como instituciones contrapartes.

El propósito es contribuir a la educación en alimentación y nutrición en la enseñanza básica de la República Dominicana, unificando los contenidos que la comunidad educativa debe conocer y aplicar para aprender a desarrollar hábitos de alimentación saludable, desde un Enfoque de Cambios de Comportamientos.

Los objetivos de cada una de las unidades contenidas en la guía son los planteados en el diseño curricular de la Secretaría de Estado de Educación, SEE, enfocados hacia la nutrición y la seguridad alimentaria, como un refuerzo a los contenidos curriculares existentes.

El enfoque de cambios de comportamientos fomenta prácticas concretas, que sean realizadas de forma permanente, en un ambiente de aprendizaje, que solo es posible, mediante decisión personal, orientados por docentes que motiven a los/las estudiantes a tomar decisiones basadas en informaciones correctas, que explique las ventajas de adoptar hábitos saludables de alimentación tendentes a conseguir una dieta equilibrada, así como el manejo y la preparación de alimentos, tratamiento de agua y utilización de desechos y basura, tanto a nivel escolar como familiar.

Los módulos abordan temáticas relacionadas con la nutrición y la seguridad alimentaria. Se incluyen conceptos básicos sobre salud, higiene, alimentación, nutrición y seguridad alimentaria estructurados de acuerdo con el nivel y el grado de los y las estudiantes y sugerencias metodológicas para el abordaje de estos contenidos; constituyéndose de esta manera, en un plan de formación que da respuesta a necesidades del docente. Contiene actividades prácticas para el ciclo de educación básica, La realización de las mismas están orientadas a la adopción de comportamientos saludables en alimentación, nutrición y seguridad alimentaria desde la infancia.

Este módulo contiene cuatro unidades estructuradas con sus actividades prácticas, basadas en las necesidades de aprendizaje detectadas en el estudio de Conocimientos, Actitudes y Prácticas dirigido a docentes y estudiantes en el marco del proyecto.

Las unidades están estructuradas por Eje Temático, Bloque de Contenidos y Contenidos.

El cambio de comportamiento es uno de los propósitos fundamentales de esta Guía Didáctica, por lo que su objetivo es promover la incorporación de la educación en alimentación, nutrición y seguridad alimentaria en la educación básica, coherente con los contenidos del diseño curricular del Área de Ciencias de la Naturaleza.

Los materiales educativos del proyecto incluyen además de estos módulos: una guía de educación alimentaria nutricional para facilitadores comunitarios, folletos para la comunidad, rotafolios con láminas de grupos básicos de alimentos y otros contenidos de educación alimentaria y nutricional, y recetario familiar.

Se espera que esta guía se convierta en un instrumento que acompañe, colabore contigo y estimule tu capacidad de crear y reforzar respuestas a las necesidades de información que tiene tu comunidad educativa, sobre alimentación, nutrición y seguridad alimentaria. Se espera que el material se vaya enriqueciendo en la medida en que lo apliques y se registren las experiencias creativas que favorezcan un aprendizaje realmente significativo.

COMO USAR LA GUÍA

- Esta guía está dividida en cuatro módulos con cuatro unidades; cada una incluye el desarrollo de los contenidos curriculares de los grados de quinto a octavo, con temas sobre los aspectos de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria. Cada tema ha sido estructurado en unidades con sus correspondientes actividades prácticas. Las cuales pueden tener una duración de uno o dos períodos de clases.
- Los módulos tienen como característica principal el enfoque práctico, orientado al desarrollo y/o reforzamiento de conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con la nutrición, alimentación y seguridad alimentaria.
- Las actividades se presentan en forma de sugerencias, lo que significa que pueden ser enriquecidas por las y los docentes en función de su contexto educativo y de su creatividad.
- Esta guía tiene como característica principal el enfoque constructivista, orientado al desarrollo y/o reforzamiento de conocimientos, actitudes y habilidades relacionadas con la nutrición y alimentación. Las actividades se presentan en forma de sugerencias, lo que significa que pueden ser enriquecidas por las y los docentes en función de su contexto educativo y de su creatividad.
Pueden usar su libro de texto si lo consideran necesario.
- Enfatizar aquellos contenidos relacionados a la alimentación y nutrición de cada bloque, en el marco de un enfoque pedagógico apoyado en el constructivismo para fortalecerlo.

SUGERENCIAS METODOLÓGICAS

- ☀ Recuerde que los contenidos que se incorporan al ámbito escolar requieren de actualización permanente y estar vinculados con los intereses y necesidades de aprendizaje de los/las estudiantes para garantizar que sea significativo y duradero.
- ☀ Es necesario estudiar previamente las unidades y actividades, y verificar la relación de las unidades y los objetivos además, de contar con los recursos accesibles para utilizar en cada actividad práctica.
- ☀ Durante la aplicación de la guía trate de utilizar materiales de bajo costo en su comunidad.
- ☀ Promueva el interés por la investigación en la detección de hábitos alimenticios y en los factores que influyen en la alimentación saludable.
- ☀ Evalúe la unidad para saber que han aprendido y como lo han aprendido los/las estudiantes. Esta evaluación debe ser continua, sistemática, motivadora y de utilidad para seguir aprendiendo.

