

Bacterias en la comida y en la leche

Ciencias Naturales | Biología

Descripción del Curso

Este curso de Biología, dirigido a estudiantes de 7 a 8 años, se organiza en tres Unidades temáticas que se desarrollan en un periodo de dos semanas mediante actividades prácticas, aprendizaje activo y trabajo en equipo. El objetivo central es introducir conceptos básicos sobre bacterias y seguridad alimentaria de forma lúdica y accesible, enfatizando hábitos de higiene para la cocina y el manejo de la leche, así como la capacidad de argumentar y justificar ideas con evidencias visuales. Unidad 1: Detectives de la mesa limpia. En equipos, los estudiantes identificarán acciones que ayudan a mantener la mesa y la comida seguras. Se practicarán hábitos como lavarse las manos, limpiar superficies y usar utensilios limpios. Se enfatizan aprendizajes clave: higiene de manos, limpieza de superficies y manipulación segura de alimentos. Esta unidad propone un aprendizaje activo con discusión en grupo y la puesta en práctica de hábitos en situaciones simuladas. Unidad 2: Juego de clasificación de higiene. Mediante tarjetas con imágenes de acciones y objetos relacionados con comida y leche, los estudiantes clasificarán en “seguro” y “necesita cuidado” para entender qué hábitos ayudan a evitar bacterias. Puntos clave: clasificación, razonamiento simple y lenguaje para defender ideas. Aprendizajes: comprender qué hábitos promueven la seguridad alimentaria y promover el pensamiento crítico a partir de evidencias visuales. Actividad cooperativa con rotación de roles y un debate corto entre pares. Unidad 3: Mi póster de hábitos seguros. Cada estudiante diseña un póster con 5 hábitos de higiene para la cocina y el manejo de la leche, usando dibujos y palabras simples. Puntos clave: creatividad, organización de ideas y comunicación visual. Aprendizajes: recordar y aplicar hábitos de higiene en casa y en la escuela; compartir aprendizajes con la clase. Actividad de aprendizaje activo con presentación corta frente a la clase. Objetivos y evaluación. La evaluación verifica el logro de los objetivos específicos: (1) nombrar de forma simple qué son las bacterias, observado en la participación oral y en el uso de lenguaje sencillo durante las actividades y presentaciones; (2) afirmar que las bacterias pueden estar en la comida y en la leche, evaluado con preguntas orales y explicaciones simples durante las actividades; (3) identificar hábitos de higiene para evitar bacterias, evaluado mediante la actividad de clasificación y la creación del póster de hábitos seguros. Este enfoque asegura que el aprendizaje sea tangible, aplicable en casa y en la escuela y favorece la participación activa, la comunicación y el razonamiento básico.

Competencias

- Desarrolla comprensión básica de bacterias, higiene y seguridad alimentaria, expresándose con lenguaje sencillo. - Demuestra hábitos de higiene personal y manejo seguro de alimentos, incluyendo manipulación adecuada de utensilios y limpieza de superficies. - Aplica pensamiento crítico y razonamiento a partir de evidencias visuales para clasificar acciones en “seguro” o “necesita cuidado”. - Trabaja en equipo, escucha a otros, coopera en tareas compartidas y participa en debates cortos. - Comunica ideas de forma clara y respetuosa, conectando lo aprendido en la casa y en la escuela mediante presentaciones breves. - Muestra responsabilidad y cuidado de la salud propia y de los demás durante las actividades prácticas.

Requerimientos

- Participación activa en las tres unidades y en el trabajo en equipo. - Materiales para las actividades: tarjetas ilustradas, cartulinas, marcadores, pegamento, papel y recursos visuales para clasificación. - Preparación para las actividades de discusión y para la presentación breve del póster de hábitos seguros. - Elaboración y exposición del póster de hábitos seguros (Unidad 3) ante la clase. - Disponibilidad para trabajar en actividades prácticas de aprendizaje activo y debates cortos. - Adaptaciones y apoyos necesarios para atender a estudiantes con necesidades educativas especiales. - Duración total del curso: 2 semanas.

Unidades del Curso

Unidad 1: UNIDAD: Bacterias en la comida y en la leche

Objetivos de Aprendizaje

- Nombrar de manera simple qué son las bacterias, utilizando lenguaje comprensible para niños de 7 a 8 años.
- Explicar, con palabras simples, que algunas bacterias pueden estar en la comida y en la leche; entender que no siempre las bacterias son visibles.
- Identificar hábitos básicos de higiene y manejo seguro de alimentos para evitar la presencia inapropiada de bacterias en casa y en la escuela.

Contenidos Temáticos

TEMA 1: ¿Qué son las bacterias?

1. Las bacterias son seres muy pequeños que no se pueden ver sin un microscopio.
2. Algunas bacterias pueden vivir en la comida, la leche y en otros lugares; no todas son malas.
3. Para nosotros, es importante aprender a cuidarnos y a cuidar la comida para prevenir problemas.