



GOBIERNO
FEDERAL

SEP

90 años
1921 - 2011

Jornada de Productividad Laboral 2011

Manual de orientaciones pedagógicas para fomentar la productividad Educación primaria

Primer ciclo



Vivir Mejor

Secretaría de Educación Pública

Alonso Lujambio Irazábal

Subsecretaría de Educación Básica

José Fernando González Sánchez

Dirección General de Desarrollo de la Gestión e Innovación Educativa

Juan Martín Martínez Becerra

Apoyo institucional

Claudia Elín Garduño Néstor

María Cristina Martínez Mercado

Evangelina Vázquez Herrera

Xóchitl América Diego Guzmán

Secretaría del Trabajo y Previsión Social

Javier Lozano Alarcón

Subsecretaría de Empleo y Productividad Laboral

Jaime Domingo López Buitrón

Dirección General de Productividad Laboral

Luis Muñoz Ángeles

Dirección de Fomento a la Productividad

Gabriel Mireles Miranda

Coordinación General del Proyecto

Ernesto Adolfo Ponce Rodríguez

Arturo Alejandro Rivera León

Contenidos

Primer ciclo: Arturo Alejandro Rivera León

Segundo ciclo: Socorro Araujo Romero

Índice

Presentación	4
¿Cómo usar este material?	5
Las recetas del chef	10
Días 1 y 2: La historia de María	10
Día 3: cultivando comida en nuestros jardines	18
Día 4: alrededor del mundo en una ensalada	21
Día 5: proyecto creativo: el libro de recetas	24

Presentación

Jornada 2011

La sociedad mexicana se encuentra en un proceso de acelerada transformación y exige que los ciudadanos desarrollen competencias para mejorar –de manera constante– su calidad de vida, al mismo tiempo que contribuyan a elevarla en su comunidad. Sin lugar a dudas, el medio idóneo para comenzar a desarrollar esas competencias es la escuela.

Por ello, la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría del Trabajo y Previsión Social conjuntan esfuerzos desde 2010 para promover políticas públicas que atiendan el reto de fomentar en la comunidad educativa habilidades, actitudes, conocimientos y valores que ponderen el trabajo como fuente de desarrollo personal y colectivo, y que permitan a sus distintos actores reconocerse a los individuos capaces de enfrentar con éxito, de manera individual y colectiva, los desafíos económicos y sociales del país. En este sentido, la Estrategia para Desarrollar y Fortalecer la Productividad en la Escuela contribuye a consolidar el perfil de egreso, resultado de la Articulación de la Educación Básica, y permite orientar las acciones educativas en las escuelas para que en un futuro los estudiantes no sólo sean productivos en sus actividades escolares y en su vida cotidiana, sino que además puedan ser promotores del trabajo productivo cuando se inserten en el ámbito laboral.

Una de las estrategias para alcanzar esta meta se traduce en una “Jornada de Productividad Laboral” que busca convertirse en un esfuerzo permanente que establezca las bases para una intervención pedagógica a lo largo del ciclo escolar. Durante 2011, se ponen a disposición de los docentes tanto materiales como opciones de formación y estrategias pedagógicas que faciliten el abordaje de la productividad como uno de los temas que se abordan en más de una asignatura. No obstante, para cumplir este propósito es fundamental la participación de todos los miembros de la comunidad educativa –padres de familia, docentes y directivos– de forma tal que estas prácticas sean trabajadas por los niños y las niñas durante la Jornada no sólo en el salón de clases, sino también en casa o en los ámbitos en que ellos se desarrollan.

Sin duda, el esfuerzo que se ha iniciado dará como resultado que las futuras generaciones de mexicanos tengan un mejor desempeño en su vida cotidiana y en las actividades que realicen, lo cual repercutirá en una paulatina mejora en su calidad de vida para hacer de México un país mejor.

***Secretaría de Educación Pública
Secretaría del Trabajo y Previsión Social***

¿Cómo usar este material?

En 2010 se puso a disposición de los profesores de educación primaria una primera versión de este material que constaba de 5 fichas de trabajo para cada uno de los dos ciclos de primaria que se consideran. Estas fichas tenían la intención de trabajarse en el marco de la Primera Semana Nacional de la Productividad en la Escuela.

Novedades

Esta nueva versión se propone cumplir con el mismo propósito; no obstante, se han incluido mejoras pedagógicas que permitirán al docente frente a grupo el trabajo de los temas en tres momentos específicos: durante la Segunda Semana Nacional propuesta para el mes de octubre de 2011, como reforzamiento del primer bimestre del ciclo escolar 2011-2012 y, más importante todavía, como material de apoyo durante los meses siguientes. El material considera ahora la inclusión del concepto de productividad en los nuevos libros de texto (véase anexo 1) y observa una estrecha correspondencia con el Acuerdo por el que se establece la articulación de la educación básica. De igual forma, se trabajarán los temas en dos modalidades: para el primer ciclo (primero a tercer grados) se proponen secuencias didácticas que abordarán el tema del quehacer productivo desde la escuela y para la vida; en el segundo ciclo (cuarto a sexto grados) se plantea un proyecto en torno a la productividad.

Duración de las actividades

Todas las actividades que se proponen tienen una duración de 45 minutos. Como se mencionó, éstas pueden utilizarse en cualquier momento del ciclo escolar, aunque preferentemente se sugiere comenzar a trabajarlas en las fechas propuestas para la Semana Nacional.

El trabajo colaborativo también es cosa de los maestros

El trabajo colaborativo se considera como una posibilidad de hacer más productivo el trabajo en la escuela. Con las y los alumnos éste permite la formación en valores, así como la formación académica y el uso eficiente del tiempo de la clase. No obstante, el trabajo colaborativo también es fundamental con el trabajo docente. Si dos o más profesores analizan conjuntamente las actividades de estudio que han aplicado con sus estudiantes, tienen un motivo para hablar de su práctica. En el caso de este material es importante que los docentes platiquen entre ellos ¿cómo les resultó la actividad o qué sugerencias de modificación propondrían para su mejora posterior? La posibilidad de intercambiar opiniones sobre la actividad planteada a los alumnos y sobre la gestión de la clase es muy redituable en la formación docente.

Estructura de las actividades

Se ha establecido el mismo orden para cada actividad de forma tal que cuentes con todos los elementos necesarios para el trabajo en el aula. Observarás que las secciones que las componen son:

⊙ **Vamos a necesitar...**

Se describen los materiales que pueden ocuparse en la actividad. En caso de requerirse, se ha pensado que éstos se encuentren en los salones de clase o en las casas y que no representen ningún tipo de gasto para los maestros o para los propios alumnos.

⊙ **También está en los libros de texto**

Es importante que sepas que las actividades que se han propuesto consideran los contenidos de algunas asignaturas del Plan de Estudios 2011, principalmente en lo que se refiere al primer bimestre. No obstante, también se señalan otros bloques y otros temas en donde se ha incorporado la noción de productividad de forma tal que puedas seguir trabajando el tema durante todo el ciclo escolar.

⊙ **Nuestro propósito es...**

Señala de manera precisa el *qué, para qué y a través de qué* de la actividad propuesta.

⊙ **¿Y el trabajo con la asignatura?**

Como se ha mencionado, en el desarrollo del material se han considerado, tanto los libros de texto como los programas específicos de las asignaturas en las que se fundamentan las secuencias didácticas o el proyecto. En este sentido, se señalan en este apartado los aprendizajes que se espera lograr.

⊙ **Se favorece y observa la competencia cuando...**

La competencia específica de formación en, por y para la productividad considera diez ámbitos específicos que la definen. Cada uno de ellos busca retomar elementos de formación que ya están presentes en el modelo de articulación para la educación básica 2011, pero que se orientan particularmente a la formación de personas productivas, es decir, personas que hacen de su actuar cotidiano un asunto responsable, comprometido, creativo y bajo principios de análisis crítico del entorno para el bienestar personal y colectivo.

⊙ **Para saber más...**

Aunque el tema de productividad se enfoca en la educación primaria hacia el trabajo productivo dentro de la escuela, también existen algunos conceptos específicos que el docente debe conocer para comprender de mejor manera el tema. Subrayamos la importancia de no trabajarlos con los alumnos, sino tomarlos como referencia únicamente.

⊙ **Lo que mis alumnos ya saben**

Todos sabemos, de alguna u otra manera, lo que implica ser productivos y lo hemos aprendido ya sea en la escuela o a través de la educación recibida en casa. Sin embargo, no siempre estamos conscientes de ello. En este caso los estudiantes ya poseen un conocimiento previo sobre los temas que se trabajarán en esta estrategia y que se deben trabajar para hacerlos explícitos. Se ha considerado que se recuperen estas experiencias para consolidar el aprendizaje significativo encuadrado al contexto inmediato de los alumnos y las alumnas.

⊙ **¡Manos a la obra!**

El desarrollo de la actividad en la que se han incluido algunas sugerencias de trabajo diferenciado para cada uno de los grados, además de tips y recomendaciones útiles que faciliten el abordaje con los alumnos.

⊙ **¿Qué aprendimos?**

Las evidencias de aprendizaje son sin duda fundamentales para conocer el grado de apropiación que muestran los alumnos. En este apartado hallarás preguntas detonadoras para que, junto con tu grupo, hagas una breve reflexión sobre lo acontecido en la actividad, lo que salió fuera del plan y las maneras de mejorarlo. Es importante que de las conclusiones puedas proponer otros espacios de reforzamiento durante el ciclo escolar de forma tal que al final del ciclo los alumnos hayan reforzado en todos los sentidos la competencia específica.

Primer ciclo: primero a tercer grados

“Las raíces alrededor del mundo: proyecto de hortalizas urbanas”

Con fundamentos pedagógicos sólidos, el proyecto permite que los profesores fortalezcan el tema de la productividad desde el enfoque transversal. Las actividades propuestas se centran en el abordaje de la nutrición, la salud y el medio ambiente, lo que permite a los estudiantes la identificación con su familia, su comunidad y el resto del mundo. Los proyectos prácticos y basados en el trabajo con el resto de la comunidad enfoca el aprendizaje en las experiencias previas de los niños y las niñas. La creación de una hortaliza urbana colectiva, en la escuela o en la localidad, permitirá reforzar la conexión entre el salón de clases, la escuela y la comunidad.

A través de las actividades y del proyecto práctico los estudiantes:

- ◇ Se introducirán en el estudio de la agricultura urbana y otras ideas relacionadas con el sistema de producción mundial de alimentos.

- ◇ Comprenderán de dónde viene la comida, los métodos que se utilizan para producirla, los impactos de la importación de alimentos y el gasto generado por la importación de los mismos.
- ◇ Aprenderán sobre los beneficios ambientales y nutricionales del cultivo local de alimentos.
- ◇ Se familiarizarán con recetas y comidas de diferentes culturas mexicanas.
- ◇ Trabajarán de manera colaborativa con otros miembros de la comunidad.
- ◇ Entenderán el ciclo de la comida y la manera de reducir y reusar los desperdicios.
- ◇ Conocerán las formas de cultivar vegetales en su casa o escuela.

Las actividades propuestas servirán para integrar el conocimiento de diferentes asignaturas, incluyendo Conocimiento del Medio Natural y Social, Español, Matemáticas y Formación Cívica y Ética.

El libro de recetas del Chef (primero a tercer grados)

Sesión 1. La historia de María

Los alumnos aprenderán sobre las tradiciones familiares en torno a la comida y las recetas.

Sesión 2. Cultivando comida en nuestra escuela

Los alumnos crean una receta con ingredientes que encuentran en su localidad.

Sesión 3. Alrededor del mundo en una ensalada de frutas

Los alumnos elaboran una ensalada de frutas con alimentos que podrían encontrar en otras partes de México o el mundo.

Proyecto. Elaborando un libro de recetas con mi grupo

La clase prepara un libro de recetas con sus propias recetas favoritas y otras que hayan investigado.

Comenzando el cultivo. Proyecto escolar anual.

Segundo ciclo: cuarto a sexto grados

“Adaptación al cambio y mi plan de vida personal”

En el segundo ciclo se realiza un proyecto para que los alumnos identifiquen la importancia de aceptar los cambios en su vida, fortalezcan su autoestima y el autocontrol; el sentido de este ejercicio es que los estudiantes lleguen a formarse como personas productivas, a sentirse bien consigo mismas y con los demás, además de respetarse y respetar a los otros.

Resumen de las actividades

Durante el desarrollo de cinco sesiones realizarán un análisis de los cambios físicos, emocionales, de intereses, entre otros, que se tienen en la pubertad, y a partir del conocimiento que adquieran de sí mismos, de la valoración de sus capacidades y de la realidad que les rodea, diseñarán un proyecto de vida y superación personal.

Las recetas del chef

Las actividades para los siguientes cinco días están planeadas para trabajarse con los alumnos y las alumnas de primero a tercer grados de educación primaria. La siguiente información, junto con la imagen, puede ser mostrada a los alumnos y alumnas a manera de introducción a las actividades:

Una catarina nos acompañará durante las tres primeras actividades y también en el Proyecto. Insectos como las catarinas son pequeñas criaturas que normalmente hacen su hogar en nuestros jardines. A las catarinas les agrada la diversidad de polen y néctar que hay en las plantas de nuestros jardines. También se alimentan de los áfidos que atacan a las plantas. Las catarinas pasan el invierno debajo de hojas muertas y rocas. Alrededor de 5,000 especies de catarinas amarillas, rojas y anaranjadas existen en el mundo. ¡En Norteamérica existen 450 especies diferentes de catarinas!

Días 1 y 2: La historia de María

El grupo leerá una historia sobre una niña de algún lugar de México y conocerá las tradiciones de su familia con respecto a la comida. Los alumnos y las alumnas compartirán la receta de su platillo favorito con el resto de sus compañeros y comenzarán la creación del libro de recetas del grupo.

☉ **Nuestro propósito es...**

Con esta sesión se pretende que los alumnos se introduzcan en el estudio de la agricultura urbana. De igual forma se desarrollará la comprensión en ellos de que las costumbres alimentarias de las familias son diferentes en otras partes de nuestro país, así como en otras partes del mundo.

☉ **Vamos a necesitar...**

- a) La “Historia de la salsa” (página 16).
- b) La receta de la salsa (página 18).
- c) Ingredientes para preparar la salsa (pueden solicitarse de manera individual, por equipos o incluso a nivel de grupo).

Esta actividad tiene una duración de dos horas distribuidas en dos días de trabajo.

☉ **También está en los libros de texto**

- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Primer Grado, Bloque I, páginas 16 y 17.

- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Segundo Grado, Bloque I, páginas 19, 20 y 21.
- ◇ Ciencias Naturales, Tercer Grado, Bloque I, páginas 34, 35 y 36.

© **¿Y el trabajo con la asignatura?**

EXPLORACIÓN DE LA NATURALEZA Y LA SOCIEDAD. PRIMER GRADO
Bloque I
Yo, el cuidado de mi cuerpo y mi vida diaria
Competencias que se favorecen: relación entre la naturaleza y la sociedad en el tiempo; exploración de la naturaleza y la sociedad en fuentes de información, y aprecio de sí mismo, de la naturaleza y de la sociedad.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CONTENIDOS
Describe para qué sirven las partes externas de su cuerpo y la importancia de practicar hábitos de higiene: baño diario, lavado de manos y boca, así como consumir alimentos variados y agua simple potable, para mantener la salud.	Cómo cuido mi cuerpo.
Relaciona actividades cotidianas con el día, la noche y los días de la semana y las ordena secuencialmente.	Qué hago en la semana.

EXPLORACIÓN DE LA NATURALEZA Y LA SOCIEDAD. SEGUNDO GRADO
Bloque I. Mi vida diaria
Competencias que se favorecen: relación entre la naturaleza y la sociedad en el tiempo; exploración de la naturaleza y la sociedad en fuentes de información, y aprecio de sí mismo, de la naturaleza y de la sociedad.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CONTENIDOS
Describe su alimentación con base en los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, sus horarios de comida y el consumo de agua simple potable.	Mi alimentación.

CIENCIAS NATURALES. TERCER GRADO
Bloque I. ¿Cómo mantener la salud? Me reconozco y me cuido
Competencias que se favorecen: comprensión de fenómenos y procesos naturales desde la perspectiva científica; toma de decisiones informadas para el cuidado del ambiente y la promoción de la salud orientadas a la cultura de la prevención, comprensión de los alcances de la ciencia y del desarrollo tecnológico en diversos contextos.
CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Grupos de alimentos del Plato del Bien Comer: verduras y frutas; cereales; leguminosas y alimentos de origen animal. ◇ Beneficios del consumo de alimentos de los tres grupos: obtención de nutrimentos y energía; y del agua simple potable: hidratación del cuerpo.

☉ Se favorece y observa la competencia cuando...

- ◇ Manifiesta una actitud responsable, honesta, disciplinada, dispuesta y con iniciativa para ser productivo; con capacidad para seguir indicaciones que permitan lograr resultados y realizar trabajos en forma independiente.
- ◇ Organiza y distribuye adecuadamente el tiempo y las tareas en los diferentes ámbitos en que se desenvuelve.
- ◇ Demuestra una actitud emprendedora al proponer, desarrollar y participar, creativa y activamente, en proyectos productivos, sociales y culturales que aporten a la calidad de vida personal, familiar, escolar, comunitaria y social.
- ◇ Emplea y fomenta el trabajo colaborativo y la distribución de tareas para el logro de objetivos e intereses individuales y colectivos.
- ◇ Promueve y practica hábitos de nutrición y comportamiento saludables que contribuyan a tener una mayor productividad y mejorar su calidad de vida.

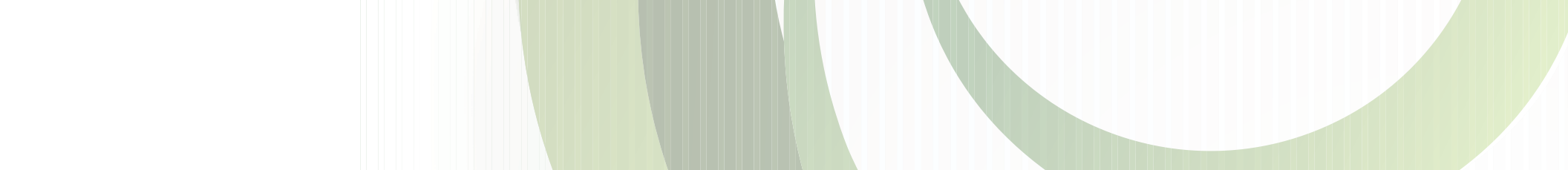
Para días 1 y 2:

☉ Lo que mis alumnos ya saben

Pide a los niños que hablen sobre los alimentos que consumen en casa. Es muy probable que las respuestas sean muy variadas debido a las diferencias de ingresos, lo que originaría que algunas familias no pudieran acceder a algunos alimentos (incluyendo frutas y algunos vegetales), o quizá a las diferencias culturales. Es importante que abordes esta parte de la actividad con sensibilidad, de forma tal que todos los ejemplos sean valorados sin importar los ingredientes con los que están elaborados.

☉ ¡Manos a la obra!

1. Comienza por presentar la actividad a los alumnos. Explícales que aprenderán sobre los alimentos de su región y de otras regiones, y que en las siguientes clases estarán construyendo un recetario entre todos.
2. Comenta que leerás la historia de una niña de su edad que vive en la Ciudad de México y les contarás sobre su platillo favorito: una salsa que está hecha de mangos. Los mangos crecen en árboles y son dulces y jugosos. Lee “La historia de la salsa”.
3. Después de leer la historia, pregúntales qué les gustó. De acuerdo con su edad, coméntales:
 - a) María les ayuda a sus padres con el jardín. ¿Conocen algún jardín donde crezcan frutas y vegetales? ¿Han ayudado alguna vez a alguien a cuidar un jardín? Si su respuesta es afirmativa, pregúntales: ¿qué fue lo que más les gustó de trabajar en un jardín?

- 
- b) María y su familia van al jardín a recoger las frutas y los vegetales que usan para comer. ¿En qué otra parte se pueden conseguir frutas y vegetales para comer? Si mencionan una tienda o un mercado, pregúntales: ¿de dónde vienen esos productos?
 - c) Cuando pensamos dónde crecen las frutas y los vegetales, casi siempre nos imaginamos que en el campo, pero también hay muchos lugares en la ciudad en donde se cultivan frutas y verduras. ¿Alguna vez han visto algún jardín en la ciudad donde se cultiven frutas y verduras? ¿Dónde?
4. Comenta con ellos que van a preparar y probar una salsa parecida a la de María. En este punto puede ser divertido prepararla y acompañarla con trocitos de tortilla tostada para comerla en clase. Si el espacio o el tiempo son limitados, se puede preparar con anticipación.
 5. Pregúntales:
 - a. ¿Cuál es su platillo favorito?
 - b. ¿Por qué es su platillo favorito?
 - c. ¿Qué ingredientes de su platillo favorito crecen en un jardín? Hagan una lista.
 6. Escribe en el pizarrón los ejemplos de platillos que mencionen. Recuerda propiciar el aprecio por cada ejemplo, sin importar los ingredientes usados en su preparación.
 7. Pide a los alumnos que escojan cinco platillos que se incluirán en su recetario. Pide que busquen o pregunten en su familia la receta para prepararlos.
 8. Solicítales que hagan un dibujo de su platillo favorito; el dibujo puede ser de éste o de los ingredientes con que se prepara, mientras alguien lo consume. En este punto, la creatividad de los alumnos es la parte fundamental de la actividad.
 9. Conserva los dibujos para agregarlos al recetario (junto con los productos de las actividades que se elaborarán posteriormente).

LA HISTORIA DE LA SALSA

María es una niña de siete años, curiosa y participativa, que vive en la Ciudad de México. Después de la escuela y en los fines de semana le gusta ayudar a sus padres en todo lo que hacen. A María le gusta hacer jardinería con su padre en el patio trasero. Le ayuda a regar las plantas un par de veces por semana, sembrar las semillas y plantar los nuevos brotes cuando están listos. De las frutas que crecen en el jardín, su favorita es el mango. ¡Le encanta la manera en que los mangos cuelgan en los racimos y su sabor! Ella recolecta la fruta para prepararle a su familia una salsa especial.

María también ayuda a sus padres en la cocina. Los domingos su madre hace una salsa especial, siguiendo la receta familiar. Prepara una cantidad suficiente para que dure toda la semana. A María le gusta acompañar su salsa con trozos de tortilla tostada (totopos), como un aperitivo después de la escuela. La mamá de María hace todo tipo de salsas: de tomate, de varios tipos de chile y, claro, de mango. ¡Lo más emocionante es que la mamá de María utiliza mangos, vegetales y otras hierbas que se cultivan en el jardín que María y su padre cuidan todos los días!

En la mañana, cuando la mamá de María está lista para preparar la salsa, le pide a su hija que vaya al jardín a recolectar los ingredientes necesarios. Para preparar la salsa de mango, María sabe que debe recoger:

- ◇ 1 manojo de albahaca
- ◇ 1 pimiento rojo
- ◇ 1 chile jalapeño

María sube por una escalera para cortar los mangos del árbol. Ella puede saber, por el color y el olor, cuando un mango está listo para ser cortado. Le pide a su papá que corte unos limones del árbol que está al lado del de mangos. Los limones están en un árbol más grande y María aún no los alcanza ni con la escalera. Cuando María lleva los ingredientes con su mamá, juntas comienzan a preparar la salsa. Ella lava la albahaca, el chile y el pimiento. La mamá de María corta el mango y el pimiento en pequeños cubos y rebana el jalapeño para que la salsa quede picosita. María agrega:

◇ 1/2 cucharadita de azúcar

Entonces, todo se revuelve y María la prueba para saber si ya está deliciosa. Si ella la aprueba, la meten al refrigerador hasta la hora de la comida. ¡María no puede esperar a probar la salsa con los totopos!, por esta razón la comida en domingo es su favorita. Cuando llega la hora, la familia se sienta a la mesa a disfrutar lo que mamá preparó. La salsa es servida entre “aaahs” y “ooohs” de todos. María está feliz y les sonríe a sus padres porque ayudó a crear una salsa así de deliciosa. Un día ella será capaz de hacerla sola.

LA RECETA

Pelen los mangos y córtelos en pequeños cubos. Corten el pimiento rojo, también en pequeños cubos. Piquen la albahaca finamente. Piquen el jalapeño (si es que desean incluirlo). En un recipiente mediano combinen todos los ingredientes y revuelvan perfectamente.

Dejen reposar a temperatura ambiente media hora antes de servir o refrigieren previamente por 24 horas. Deben consumirlo inmediatamente, ya que los ingredientes se descomponen rápidamente. Se puede acompañar con tostadas de maíz (sin freír) untadas de frijoles, por mencionar un ejemplo.

Receta tomada de www.texmextogo.com

© ¿Qué aprendimos?

Para cerrar estos dos primeros días de trabajo, pregunta a tus alumnos qué fue lo que les gustó del cuento de María, ¿ellos ayudan en casa a preparar alimentos? ¿Por qué?

Señala que no todos comemos lo mismo en México. Puedes poner ejemplos de algunos platillos que no sean comunes en la región y comenta que eso nos hace diferentes, pero que forma la riqueza cultural de un país como el nuestro.

Día 3: cultivando comida en nuestros jardines

El grupo leerá la historia de un niño de otra región en México y conocerá las tradiciones de su familia respecto a la comida. Los alumnos compartirán una de sus recetas favoritas con el resto de la clase y continuarán armando su recetario grupal.

☉ **Nuestro propósito es...**

Con esta sesión se pretende que los alumnos conozcan las frutas y verduras que crecen en su región y creen una receta o un platillo usando ingredientes locales que incluirán en su recetario grupal.

☉ **Vamos a necesitar...**

- a) Listado de frutas locales de la región y de otras que vienen de diferentes estados de la República.
- b) Fotos o imágenes de dos ciudades distintas de nuestro país: una con clima cálido y otra con clima templado/frío. Pueden utilizarse imágenes de revistas o tomadas de internet.
- c) Tarjetas con imágenes de frutas y verduras (de 15 a 20 imágenes diferentes). Se puede utilizar la publicidad de los centros comerciales (de ser el caso). Procura que las imágenes de las tarjetas sean, tanto de alimentos que crecen en la región como de otros que crecen en regiones diferentes.
- d) La imagen de un camión (de los que se ocupan para transportar alimentos, por ejemplo).

Esta actividad tiene una duración de una hora.

☉ **También está en los libros de texto**

- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Primer Grado, Bloque I, páginas 16 y 17.
- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Segundo Grado, Bloque I, páginas 19, 20 y 21.
- ◇ Ciencias Naturales, tercer Grado, bloque I, páginas 34, 35 y 36.

Previamente al desarrollo de la sesión:

Reúne y corta las frutas y verduras que se utilizarán en las tarjetas.

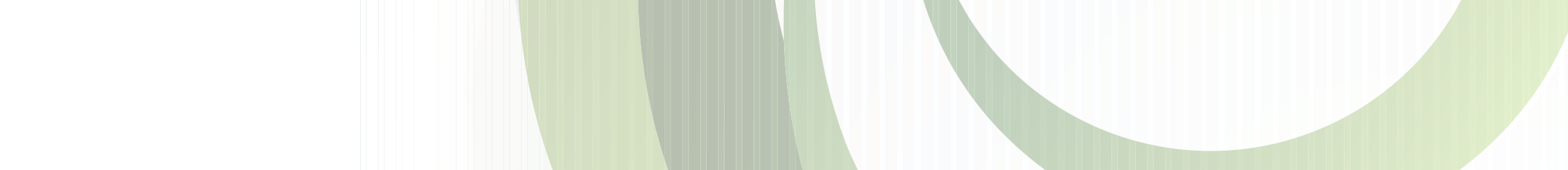
☉ ¡Manos a la obra!

- ◇ Recupera lo trabajado los dos días anteriores. Pregúntales a los niños y a las niñas si recuerdan algún lugar donde se cultiven frutas y verduras en su localidad. ¿Dónde lo han visto?
- ◇ Discute con ellos los elementos que se necesitan para que una planta pueda crecer: tierra, nutrientes, agua, aire, sol y espacio.
- ◇ Muestra a los alumnos las fotos de las dos regiones de México: una de clima caliente y otra de clima templado/frío. Discute con ellos las diferencias que ven, particularmente en la vegetación. Pregúntales: ¿por qué crecen diferentes tipos de plantas en el clima cálido y en el templado? Señala el clima de tu región y comenten sobre cuáles son los productos que pueden crecer ahí y cuáles no.
- ◇ Divide el pizarrón en dos secciones: 1) frutas y verduras que pueden crecer en nuestra localidad y 2) frutas y verduras que no pueden crecer en nuestra localidad.
- ◇ Coloquen las imágenes de las frutas y las verduras en el espacio que corresponda. De ser necesario, corrige aquellas que hayan sido puestas en un lugar equivocado y explica el porqué no deben ponerse en uno u otro espacio del pizarrón.

Discusión

Comenta con los alumnos lo siguiente:

- ◇ ¿Cómo se transportan las frutas que no crecen en nuestra localidad para que las podamos consumir (avión, tren, camión, barco, etcétera)? Coloca la imagen del camión en medio de las imágenes de las frutas y verduras que crecen en la localidad y las que no.
- ◇ ¿Por qué no es bueno el uso excesivo de los transportes? (Los aviones, trenes, camiones y barcos usan energía. Esta energía produce contaminación en el aire y el agua. Los aviones, particularmente, usan mucha energía y causan mucha contaminación. La contaminación no es buena para los animales, la gente y el ambiente porque, entre otras cosas, hace que el aire sea más difícil de respirar y el agua sea imposible de beber.)

- 
- ◊ Pídeles a tus alumnos ejemplos de algunos platillos que les agraden. Enfatiza en los vegetales y las frutas que se emplean para elaborar estos platillos que mencionan. Voten por un platillo que contenga frutas o verduras que crezcan en la localidad.
 - ◊ Discute con ellos algunas alternativas para evitar que demasiada comida sea transportada de lugares lejanos. Propón las siguientes opciones:
 - ▶ Comprar comida que se cultive en la localidad.
 - ▶ Comprar comida directamente de las granjas.
 - ▶ Cultivar comida en un jardín.

Seguimiento (opcional)

Elabora, en la pared, el *collage* de un jardín que incluya frutas y verduras que crecen en la localidad, así como otras que vienen de diferentes partes del país.

Día 4: alrededor del mundo en una ensalada

El grupo preparará y comerá una ensalada con frutas de su región, de otras partes del país o incluso de otras partes del mundo. Los alumnos aprenderán que la comida que comemos nos conecta con otras personas.

☉ **Nuestro propósito es...**

Con esta sesión se pretende que los alumnos elaboren un platillo usando ingredientes de la región mientras reflexionan sobre el origen de la comida.

☉ **Vamos a necesitar...**

- a) Fruta fresca que crece en su localidad y de otras partes. Se les puede pedir a los alumnos que, de ser posible, lleven una pieza de fruta para que a nivel grupal se tenga el insumo suficiente para preparar la ensalada.
- b) Tabla para cortar fruta.
- c) Cuchillos (es recomendable que los alumnos los usen únicamente con la ayuda de un adulto).
- d) Un recipiente hondo y grande para mezclar.
- e) Platos y cucharas desechables (preferentemente que sean elaborados con materiales orgánicos o reutilizables).
- f) Un mapa grande de México, con división política y nombres.
- g) Hojas de colores.
- h) Plumones, crayolas o lápices de colores.
- i) Tijeras.
- j) Cinta adhesiva.
- k) Listado de frutas que crecen en la localidad.

Esta actividad tiene una duración de una hora.

☉ **También está en los libros de texto**

- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Primer Grado, Bloque I, páginas 16 y 17.
- ◇ Exploración de la Naturaleza y la Sociedad, Segundo Grado, Bloque I, páginas 19, 20 y 21.
- ◇ Ciencias Naturales, Tercer Grado, Bloque I, páginas 34, 35 y 36.

CÁPSULA INFORMATIVA

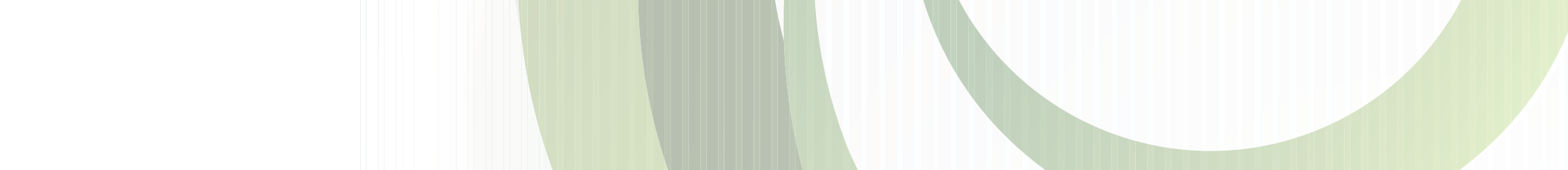
Las iniciativas de agricultura urbana han sido reconocidas por el papel importante que juegan en la salud de las personas y en su calidad de vida. Los jardines proporcionan oportunidades para aprender a cultivar. También contribuyen para que las personas discutan sobre los alimentos y cuestiones ambientales, y las inspira a participar en la comunidad. La gente que ha participado en proyectos como los “Jardines sobre techos” (Canadá) han mencionado lo felices que están con la actividad, ya que les proporciona un lugar para relajarse y hacer ejercicio físico.

Previamente al desarrollo de la sesión

Pregunta a algunos padres de familia si desean participar en la actividad, particularmente para picar la fruta. La idea es que exista una pieza de fruta para equipos de tres alumnos. El día de la sesión, enlista los lugares de origen de las frutas que los alumnos lleven a clase. Escribe el nombre del estado de donde las frutas provienen en un pedazo de papel.

☉ ¡Manos a la obra!

1. Divide al grupo en equipos de tres personas. Dale una pieza de fruta y el pedazo de papel del estado de donde la fruta proviene.
2. Pide que dibujen en su cuaderno la fruta que les ha tocado, que la iluminen y que la recorten.
3. Pide que cada equipo presente al resto del grupo su fruta indicando dónde se cultiva. En grupo, con ayuda del profesor y los padres de familia que colaboren en la actividad, localicen en el mapa de México los lugares que mencionen los niños y coloquen con ayuda de la cinta adhesiva el nombre en el mapa.
4. Después de que cada equipo presente su fruta, pregunta al grupo:



¿Cuántas frutas crecen en nuestra localidad?
¿Cuántas frutas crecen en otro estado del país?

5. En el verano, podemos cultivar todos los ingredientes que necesitamos para la ensalada en nuestros jardines. En el invierno, en algunos lugares, estas frutas y verduras se llevan desde otras regiones del país, donde crecen todo el año. ¿Conocen en qué estados se pueden cultivar frutas y verduras durante todo el año?
6. Después de que cada equipo presente su fruta, pídeles que la pelen. Corta o pide ayuda a los padres de familia que colaboran para que se pique la fruta y se vacíe en el recipiente.
7. Presenta la idea de que se estarán comiendo a México en una ensalada y que los alimentos que consumimos vienen de diferentes partes del país.
8. Sirve la ensalada a los alumnos y disfruten.
9. Después de la clase, reúne los dibujos de los alumnos; pueden incluirse en el recetario grupal que estamos construyendo.

Día 5: proyecto creativo: el libro de recetas

Con ayuda de los niños ensambla los productos de las sesiones anteriores en un libro de recetas. Estos materiales incluyen:

- ▶ Las recetas favoritas (actividad 1)
- ▶ La lista de frutas y verduras que crecen en la localidad y la lista de recetas favoritas del grupo que pueden prepararse con ellas (actividad 2)
- ▶ El mapa de México que indica el origen de las diferentes frutas (actividad 3)
- ▶ La receta de la ensalada de frutas (actividad 3)
- ▶ Los dibujos que los niños hicieron durante la semana

Conserve el libro de recetas porque es el producto con el que inicia un proyecto que se elaborará a lo largo del ciclo escolar. La idea de esta semana es reflexionar con los niños y las niñas la importancia de producir nuestra propia comida cuando sea posible. El proyecto de Hortalizas Urbanas contempla actividades muy específicas que deben realizarse en cierto periodo.

Una vez que concluya esta Segunda Semana Nacional de la Productividad en la Escuela, estará disponible el primer fascículo del Boletín para Docentes, en donde te iremos compartiendo los pasos que se requieren para comenzar un huerto escolar en espacios reducidos. En cada actividad se vinculará el trabajo que se haya realizado en los bimestres previos (según los planes y programas de estudio vigente), la competencia en, para y por la productividad, y lo que se encuentra ya en los libros de texto. Con ello, podrás implementar un proyecto productivo sencillo, económico y sustentable que, además, contribuya a la formación de tus alumnos. Es recomendable que el desarrollo del huerto se haga entre los tres grados para potenciar el trabajo en la escuela. Los boletines podrás encontrarlos en www.productividad.org.mx desde el mes de octubre de 2011.