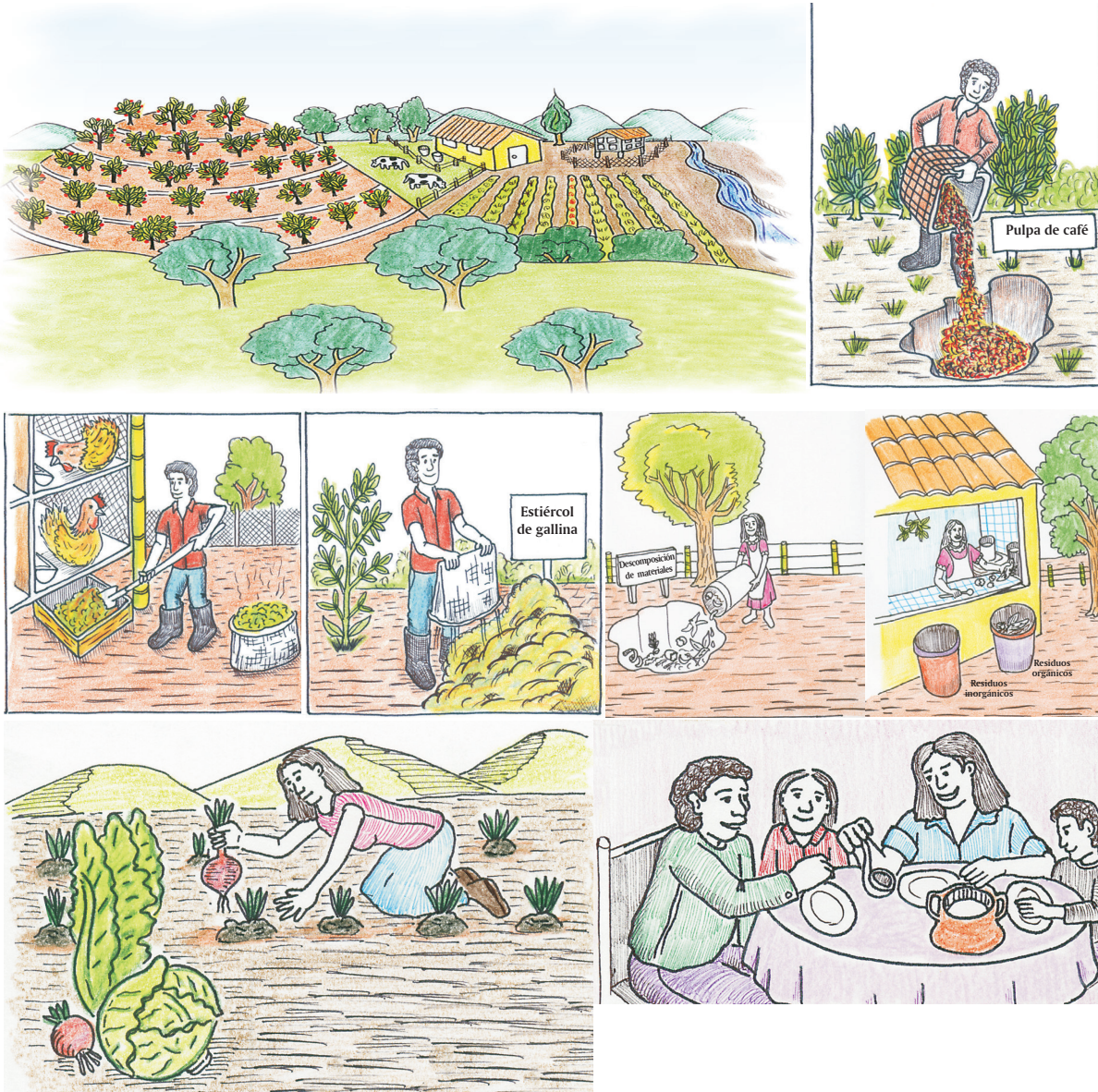


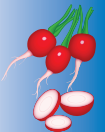
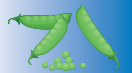
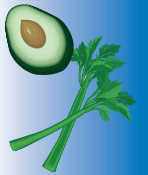
# GUÍA 3

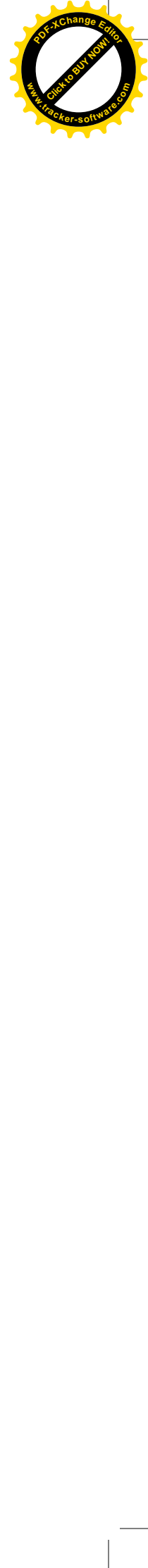
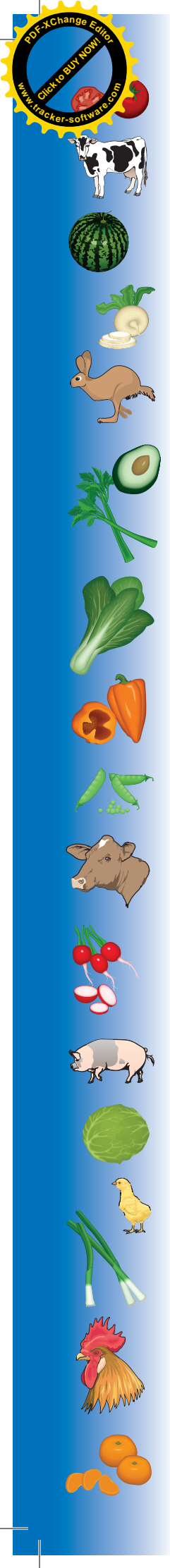
## PRODUZCA LO MEJOR, CÓMASE LO MEJOR



### Logro:

- Valoro la calidad de los recursos vegetales y animales que produzco en mi finca para mi autoabastecimiento.





# Avivencia



## En equipo

1- Conformamos dos subgrupos para realizar la siguiente actividad.

- Nuestro profesor asignará a cada subgrupo una de las siguientes alternativas.
- De acuerdo a la alternativa asignada, cada subgrupo preparará un sociodrama.

### • ALTERNATIVA 1

- Cultiva ecológicamente variedad de alimentos.
- Realiza las actividades culturales que hemos mencionado en las anteriores guías.
- Utiliza las normas de higiene en la manipulación de alimentos.

### • ALTERNATIVA 2

- Cultiva de la manera tradicional los siguientes productos (papa, yuca y plátano)
- No utiliza las normas de higiene en la manipulación de los alimentos.

2- Después que cada grupo analice las condiciones de la alternativa asignada, representa en el sociodrama los posibles efectos en la salud humana.



### Con nuestro profesor

3. Al terminar el ejercicio, socializamos las conclusiones de las dos situaciones presentadas.

*Presento las actividades realizadas a mi profesor para que valore mis aprendizajes.*

## Bundamentación científica



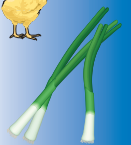
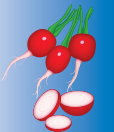
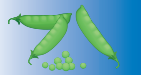
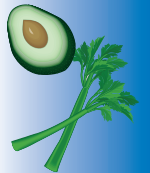
### En equipo

1. Le pedimos al presidente del aula que lea el siguiente texto. Cuando apoyamos a nuestros líderes contribuimos con las normas de grupo.

### PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN ARMONÍA CON LA VIDA

Todos los seres humanos deben reconocer que las plantas y los animales son miembros de un mismo ecosistema y que en la naturaleza existe un equilibrio que se debe preservar. Si no se rompe este delicado equilibrio que existe en la naturaleza se favorece la salud. Al mismo tiempo se mejora la calidad de la tierra, lo que redundará en plantas y animales más fuertes y sanos, razones suficientes para consumirlos.

Cuando se producen alimentos a partir de recursos propios, se reconocen y se aplican los conocimientos de padres, abuelos e indígenas en el medio natural donde se tienen los cultivos, se logra una alimentación sana que preserva la salud y además, cumple con el planeta, con Colombia y con nosotros mismos.







En la mayoría de las fincas, la mano de obra es principalmente familiar, pocas veces se requiere de mano de obra contratada y, cuando se da este caso, esta mano de obra viene de la misma comunidad. Esta característica fortalece la conservación de los valores y de la cultura campesina. Por otro lado, los miembros de la familia son los principales actores y beneficiarios de esta actividad económica. Su motivación y dedicación tienen una repercusión directa sobre los ingresos, mejorando la calidad de vida de los grupos familiares, diversificando y promoviendo condiciones de arraigo y de conservación de los valores y de la cultura local.

**Todos compartimos una responsabilidad los unos por los otros, por nuestras familias, nuestra comunidad, nuestra Nación y nuestro mundo.**

## RAZONES POR LAS QUE SE DEBE CONSUMIR ALIMENTOS PRODUCIDOS ECOLÓGICAMENTE

### POR SU VALOR NUTRITIVO:

Los productos son cultivados en suelos equilibrados por fertilizantes naturales como los que hemos conocido en las anteriores guías, los alimentos animales y vegetales producidos ecológicamente, son de mejor calidad por su alto contenido en vitaminas, minerales, carbohidratos y proteínas.

### POR SU SABOR:

Las plantas al ser fertilizadas orgánicamente crecen sanas desarrollándose de mejor forma con su auténtico aroma, color y sabor, lo que permite redescubrir el verdadero gusto de los alimentos.

### GARANTÍA DE SALUD:

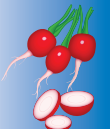
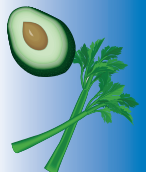
En los alimentos animales y vegetales producidos ecológicamente no se utilizan productos químicos. En la mayoría de fincas se siguen utilizando estos productos que están prohibidos en determinados países, debido a su toxicidad. Los estudios toxicólogos han determinado la relación existente entre los pesticidas y ciertas patologías, como el cáncer, las alergias y el asma.

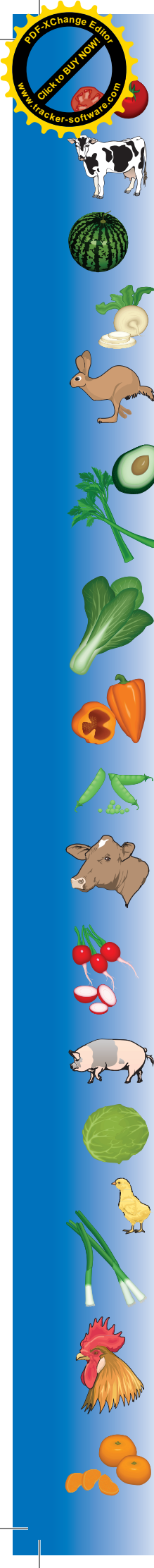
### AGUA PURA:

Las prácticas ecológicas en la producción agropecuaria, no utilizan productos peligrosos que contaminan y lesionan el agua potable, se convierten en una garantía permanente de obtención de fuentes de agua para el futuro.

### SUELO FÉRTIL:

El suelo es la base de toda la cadena alimentaria y la principal preocupación de la Agricultura Ecológica. Cualquier práctica de laboreo del suelo debe buscar la conservación de la fertilidad del mismo e incluso, mejorar su condición.





En la naturaleza todos los seres vivos se encuentran relacionados entre sí, las plantas, los animales y los seres humanos formamos una cadena donde existe una estrecha relación

*Presento las actividades realizadas a mi profesor para que valore mis aprendizajes.*

## Cactividades de práctica



### En equipo

- 1- Conformamos cuatro grupos donde vamos a discutir y a escribir en el cuaderno las prácticas ecológicas y las herramientas, tanto naturales como artificiales, que se deben tener en cuenta para la adecuada manipulación de los alimentos en las diferentes fases de la cadena alimentaria.



- **Primer grupo:** Trabaja sobre la producción primaria (Formas de cultivo, abonos, conservación del suelo, cría de animales, labores culturales...)



- **Segundo grupo:** Cuidados en la cosecha y en el almacenamiento de los productos.





- **Tercer grupo:** Qué alimentos preparar, diferentes formas de preparación de alimentos a partir de recursos del campo, normas de higiene en la preparación.



- **Cuarto grupo:** Cómo debemos consumir los alimentos, aporte nutricional de cada alimento, normas de higiene en el consumo.

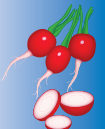
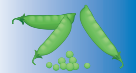
- 2- Seleccionamos a una persona de cada equipo para que socialice al grupo en general las prácticas adecuadas que se deben tener en cuenta en cada fase.

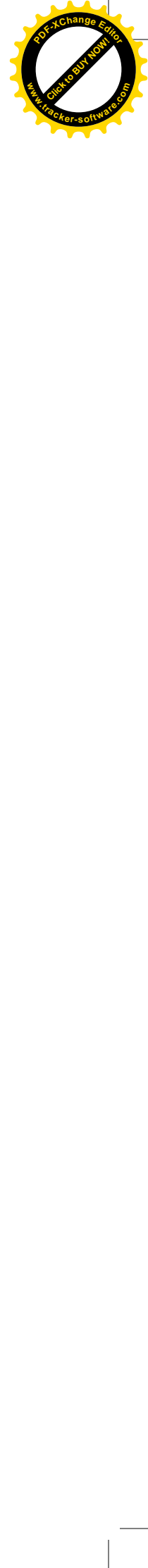
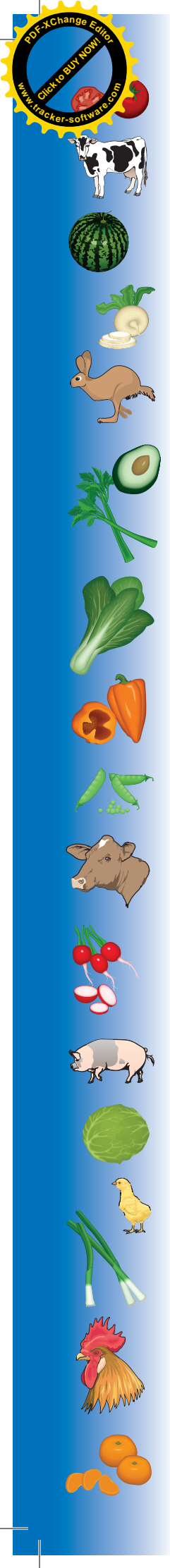


**Con nuestro profesor:**

- 3- Con ayuda de nuestro profesor y de acuerdo a los análisis que realizamos en la actividad anterior, construimos un manual, que se podría llamar “**Manejo adecuado en la manipulación de alimentos**”.
- Este manual lo llevaremos a cada una de las casas para que nuestras familias tenga más herramientas para realizar esta labor.

*Presento las actividades realizadas a mi profesor para que valore mis aprendizajes.*





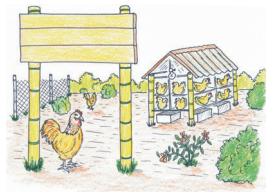
# D

## actividades de aplicación



### Con mi familia

- 1- Socializamos con nuestra familia acerca de la importancia del manual “Manejo adecuado en la manipulación de alimentos”.
  - Lo complementamos realizando con ellos un paralelo de las actividades que actualmente realiza nuestra familia en cada uno de estos procesos.



### Nuestro proyecto

- 2- Continuamos con la elaboración de nuestro proyecto “ **EL GALPÓN DE LA ALIMENTACIÓN**”.
  - Para contribuir en la alimentación equilibrada de los pollos, podemos utilizar algunas plantas que se encuentran en nuestras fincas.
  - Se pueden aportar vitaminas por medio del bore, ramio, espinaca y alfalfa. Proteínas como las leguminosas, haba y frijol y carbohidratos como los tubérculos, la papa y remolacha.
- 3- Para llevar los registros de las labores realizadas en los galpones podemos tener en cuenta la siguiente tabla.





LABOR	TIEMPO	COSTO
Desinfección del galpón	Después de cada ciclo	
Eliminar residuos de alimentos	Todos los días	
Control de plagas y enfermedades	Es necesario realizar un monitoreo permanente para tomar la decisión	
Cambio de viruta (Retiro de estiércol)	Cada semana	
Mantenimiento del galpón	Después de cada ciclo	
Alimentación	Dos veces al día	

4. Determinemos el costo semanal del consumo de huevos y pollos en nuestra casa.

Escribimos los datos obtenidos en la siguiente tabla

PRODUCTO	CONSUMO SEMANAL EN MI CASA	VALOR PRODUCIDO POR MI FINCA	VALOR MERCADO	DIFERENCIA
GALLINA				
HUEVOS				

*Presento las actividades a mi profesor para que valore mis aprendizajes.*

