

NAVENGANDO POR EL MAR DEL CONOCIMIENTO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.



Indicadores:

Conceptual: reconozco los tipos de producción de alimentos y los aprovecho para aplicar los conocimientos de las áreas, desarrollando competencias básicas, socioemocionales y garantizando el bienestar de mi familia.

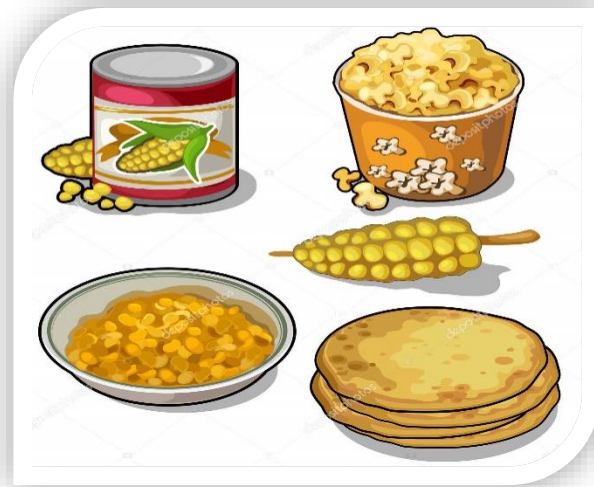
Procedimental: desarrollo estrategias que permitan producir alimentos sanos, para el bienestar de mi familia utilizando los conocimientos de las áreas y poniendo en juego mis competencias básicas y socioemocionales.

Actitudinal: aprovecho mis conocimientos sobre la producción de alimentos para favorecer el bienestar de mi familia.

A VIVENCIA.

TRABAJO INDIVIDUAL.

1. Hago un listado en mi cuaderno de Seguridad Alimentaria de los tipos de alimentos que se producen en mi municipio.
2. Al lado de cada alimento hago un dibujo donde represente el uso que le damos a cada uno de ellos y sus derivados.



3. Teniendo en cuenta los alimentos que se producen en mi municipio respondo a las siguientes preguntas.
 - a. ¿Por qué creo que se producen alimentos en el municipio?
 - b. ¿Qué otros tipos de alimentos se podrían producir en el municipio?
 - c. ¿Qué uso se le pueden dar a los alimentos que se cosechan en mi municipio?
 - d. ¿Qué factores crees que intervienen en los tipos de producción de alimentos de un municipio?

CON MI FAMILIA Y COMPAÑEROS.

1. Socializo el trabajo realizado con mis familiares y compañeros, utilizando las herramientas tecnológicas que tenga a disposición.

B FUNDAMENTACIÓN.

TRABAJO INDIVIDUAL.

1. Leo el siguiente texto teniendo en cuenta la importancia de tener una buena postura y seguir los signos de puntuación.

¡Ahora conozcamos un poco sobre cómo producir alimentos!



LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Todos los seres humanos tenemos el derecho y el deber de alimentarnos bien, para ello, la naturaleza nos ofrece una gran riqueza en aguas, suelos fértiles, sol, aire y especies animales y vegetales, que si aprovechamos de manera óptima serán de gran beneficio para nuestro bienestar. Sin embargo, en las fincas existen recursos que son más abundantes y que se dan con mayor facilidad, mientras que otros son más escasos y no se producen tan fácilmente.

Si se comparan varias fincas de una región, se pueden encontrar muchas diferencias, por ejemplo, los cultivos pueden observarse en mejor estado, el agua puede ser más abundante, el suelo más pobre, etc. Para producir alimentos se deben identificar y aprovechar bien los diferentes recursos que existen en la finca.

ESTRATEGIAS PARA PRODUCIR ALIMENTOS EN LA FINCA

Las plantas y los animales, al igual que las personas, necesitan condiciones adecuadas para vivir. A nosotros, por ejemplo, nos gusta vivir en una casa limpia, aireada, seca, cómoda y que nos proteja de las lluvias y el sol. También nos gusta comer bien, tomar líquidos cuando tenemos sed y descansar cuando hemos trabajado mucho.

De la misma manera las plantas necesitan un lugar adecuado para vivir con un suelo fértil, agua suficiente, sol y nutrientes para crecer fuertes y sanas. Pueden ser atacadas por insectos y microorganismos como hongos, bacterias y nematodos.

Estos organismos no dejan que las plantas tomen y aprovechen los alimentos, ocasionando que se pongan débiles dejando de producir hasta que se mueren.

Cuando las plantas están sanas son más resistentes al ataque de los organismos dañinos. Es importante conocer las necesidades de las plantas para proporcionarles un ambiente que les permita crecer sanas. Los siguientes aspectos son útiles para el manejo de los diferentes cultivos de la finca:

- **Control de arvenses:** el suelo debe estar libre de arvenses en la zona donde están las raíces, porque ellas se toman los nutrientes que el cultivo necesita y no les permiten que se nutran bien.
- **Fertilizar el suelo:** es recomendable utilizar fertilizantes orgánicos en la cantidad apropiada de acuerdo a la especie sembrada.
- **Mantener el suelo con la humedad adecuada:** Aplicando riego cuando hay sequía y haciendo zanjas de drenaje cuando el suelo se inunda con facilidad.
- **Cosechar a tiempo:** si las plantas o frutos se dejan más tiempo del necesario se pueden perder.
- **Prevenir y controlar las plagas y enfermedades:** en algunos cultivos se presentan plagas y enfermedades como las babosas, gusanos, moscas, pulgones, hongos, entre otros, que pueden ser tratados utilizando productos naturales que ayudan a controlarlas.

También te contaremos lo que significa R.I.E y cómo usarlo en la huerta.

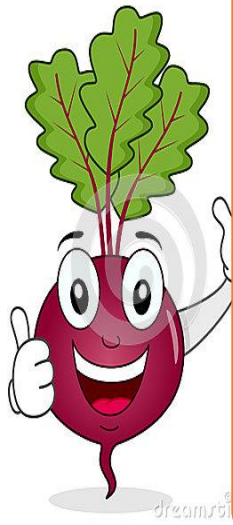


Rotación.
Intercalación.
Escalonamiento.

Rotar: cuando se cosecha un lote, se recomienda que el próximo producto que se establezca en éste, sea de una parte comestible o utilizable diferente, con el fin de aprovechar mejor los nutrientes presentes en el suelo y evitar problemas de plagas y enfermedades. Ejemplo: si primero se sembró repollo (hoja), después se puede sembrar zanahoria (raíz).

Intercalar: consiste en no juntar especies de la misma parte comestible, con el fin de prevenir problemas de plagas y enfermedades. Ejemplo: si siembro pepino (fruto), al lado puedo sembrar remolacha (raíz).

Escalonar: es sembrar una pequeña área cada mes, para asegurar que todo el tiempo se tendrá comida, no habrá épocas de sobreabundancia donde los productos no se alcancen a consumir, pero tampoco habrá escasez.



¡Recuerda que a la hora de producir alimentos hay que tener en cuenta estos tres elementos!

- Las condiciones climáticas necesarias para el óptimo rendimiento de cada cultivo.
- La temperatura que ayudará o limitará la obtención de una buena cosecha libre de plagas y enfermedades.
- La cultura de la región para el consumo y comercialización de los alimentos producidos.

A continuación te mostramos el mapa de Colombia donde se muestran algunos cultivos que se producen en las regiones teniendo en cuenta estos tres elementos.



2. En mi cuaderno de seguridad alimentaria copio las ideas principales del texto leído.

CON MI MAESTRO.

3. Haciendo uso de las herramientas tecnológicas con las que cuento, socializo mi trabajo y le pido a mi maestro que me amplíe un poco los temas vistos.

C EJERCITACIÓN.



¡Qué maravilla, ahora podemos ejercitar nuestros conocimientos!

TRABAJO CON MI FAMILIA.

1. Con la ayuda de un familiar identificamos cuáles son los alimentos que más nos gustan y que más consumimos en nuestros hogares, y hacemos un listado de los ingredientes que requerimos para prepararlos.
2. Resaltamos los ingredientes que producimos o podríamos producir en nuestras casas teniendo en cuenta las condiciones climáticas, la temperatura promedio y la disponibilidad del espacio con que contamos.
3. Elaboramos un plan que nos permita empezar a producir nuestros propios alimentos, para ello diligenciamos la siguiente tabla.

Alimento a sembrar.	Insumos.	Herramientas.	Fecha de inicio.	Estrategia (tradicional o huerta vertical).	Responsable.

TRABAJO INDIVIDUAL.

4. Elaboro un escrito donde argumente la relación que existe entre los alimentos que producimos y consumimos con nuestras tradiciones culturales y por qué en otras regiones del país son diferentes a las nuestras.

CON MI MAESTRO.

5. Utilizando las herramientas tecnológicas (WhatsApp, llamadas telefónicas, redes sociales, entre otros), comparto mi trabajo con mi maestro para que valore mis aprendizajes y me responda mis inquietudes.

D APLICACIÓN.

TRABAJO CON MI FAMILIA.

1. Comparto con mis familiares la planeación que elaboramos en la ejercitación y pido su apoyo para implementar mi proyecto de huerta.
2. Elaboramos un friso donde podamos identificar el ciclo de las plantas que vamos a establecer y lo que requieren en cada etapa (siembra, levante, floración, etapa productiva y cosecha).

CON MI FAMILIA Y COMPAÑEROS.

3. Socializo el trabajo realizado con mis compañeros y el maestro, utilizando las herramientas tecnológicas que tenga a disposición.



¡No olvides que si no cuentas con terreno, puedes establecer una huerta vertical!



Bibliografía.

- <https://www.bing.com/images/search?q=Frijol%20animada&qs=n&form=QBIR&sp=-1&pq=animada&sc=8-7&cvid=0245AD1A848A4DFA90BC9C8D27C7DCE3&first=1&tsc=ImageHoverTitle>
- Guía de Seguridad Alimentaria de grado 6.

INSTRUMENTO DE AUTO VALORACIÓN – VALORO MIS DESEMPEÑOS.

#	Indicadores	Valoración			
		Superior	Alto	Básico	Bajo
1	Diseñé las actividades de la vivencia siguiendo las indicaciones y utilizando mis saberes previos.				
2	Realicé las actividades propuestas en la guía aplicando los conocimientos y competencias desarrolladas en las áreas.				
3	Socialicé las actividades desarrolladas con mi docente y compañeros usando los medios de comunicación disponibles en el momento oportuno.				
4	Establecí la planeación para la implementación de mi proyecto supervisado de huerta.				
5	Respeté y valoré los aportes y trabajos presentados por mis compañeros.				

INSTRUMENTO DE CO - VALORACIÓN.

1. Solicito a uno de mis familiares que valore mis aprendizajes en el siguiente cuadro.

#	Indicadores	Valoración		
		Siempre	Casi siempre	Nunca
1	Hace uso responsable del tiempo para el desarrollo de la guía.			
2	Realiza la socialización de las actividades desarrolladas de manera creativa y en los tiempos establecidos.			
3	Hace uso del portafolio de evidencias y/o cuaderno de Seguridad Alimentaria.			
4	Gestiona la información que requiere para el desarrollo de las actividades presentes en la guía.			