



Accedé aquí a los [Contenidos a priorizar del Nivel Primario período julio - septiembre](#)

Semana: 14 al 18 de septiembre

Contenidos a enseñar

Los materiales

- **Materiales particulares: los biomateriales.**
 - » El conocimiento de la composición de los alimentos y de sus transformaciones permite conservarlos y elaborar otros nuevos.

Secuencia de actividades y recursos digitales sugeridos

Para finalizar este tramo, se propone analizar el significado de *alimentos no perecederos*. Se sugiere leer un breve texto y responder algunas preguntas a través de la indagación de etiquetas, para que luego sean analizadas con el conjunto de la clase. En esta propuesta no se complejiza el tema sobre los alimentos saludables. Puede obtenerse más información recorriendo la secuencia [¿Todo lo que comemos es alimento?](#), de la serie Propuestas Didácticas. Primaria.

Actividades

a. Lean la siguiente información:

¿Qué son los alimentos no perecederos?

Generalmente, cuando se hace una colecta de alimentos para donaciones se solicitan alimentos “no perecederos”. Lo mismo ocurre con la canasta nutritiva que se entrega en estos momentos de pandemia. Son alimentos comerciales que tienen una larga vida útil y, en realidad, su deterioro comienza cuando son abiertos o tienen un mal trato de almacenamiento, es decir que dependen de otros factores que pueden afectar el producto. En general, están envasados en latas, en cartón o en plástico. A diferencia de otros alimentos frescos, los alimentos no perecederos son aquellos que no son afectados fácilmente por agentes como la temperatura, la humedad, el oxígeno o la presión, debido al proceso que siguen durante su fabricación o producción. Sin embargo,

“no perecederos” no significa que durarán toda la vida, por ello el envase debe contener una fecha de consumo preferente, que se debe revisar al comprarlos.

Otros consejos para mantener los alimentos no perecederos son los siguientes:

- » Los envases no deben estar abollados, hinchados u oxidados.
- » Se deben conservar siempre en lugares frescos y lejos de la humedad.
- » Hay que evitar exponerlos a cambios de temperatura repentinos o al sol.
- » Si vienen en bolsa, después de abrirla hay que asegurarse de volver a cerrarlas correctamente, para evitar que le entre aire.

b. ¿Cuáles son los alimentos no perecederos más comunes? ¿Cuáles hay en sus casas? Revisen dos alimentos de este tipo y busquen en sus etiquetas: si tienen fecha de vencimiento, consejos para guardarlos, composición, cualquier otra indicación que les llame la atención. Anoten todo lo que consideren interesante para compartir con el/la docente y con los/as compañeros/as. Registren también sus dudas y cualquier otro comentario que les llame la atención.

Semana: 21 al 25 de septiembre

Contenidos a enseñar

Los materiales

- **Materiales particulares: los biomateriales.**
 - » El conocimiento de la composición de los alimentos y de sus transformaciones permite conservarlos y elaborar otros nuevos.

Secuencia de actividades y recursos digitales sugeridos

Se propone analizar un producto natural que no se descompone por microorganismos, como la miel. Para ello, se sugiere leer un texto y luego poner el eje en los factores que contribuyen a que la miel se mantenga durante tanto tiempo.

Actividades

a. Lean la siguiente información:

Un alimento natural que nunca se descompone

Muchas de las flores producen néctar, una solución acuosa más o menos concentrada de azúcares, y otras sustancias. A su vez, el néctar floral es el alimento energético de varios grupos de animales, como los colibríes, las mariposas diurnas y nocturnas, las abejas, etc.

El néctar es la materia prima más importante para la producción de la miel por algunas especies de abejas. En el sistema digestivo de las abejas, el néctar se mezcla con sustancias que se producen en su estómago y, así, se transforma en otras dos sustancias: un compuesto azucarado muy ácido y agua oxigenada (el mismo producto que se usa para curar heridas). Así, la miel tiene muy poca agua y mucho azúcar, compuestos ácidos y agua oxigenada lo que evita que proliferen los microorganismos.

Arqueólogos modernos han encontrado, en las antiguas tumbas egipcias y en otros yacimientos, vasijas de miel de hace miles de años perfectamente preservada, que incluso puede ser ingerida en la actualidad.

- b.** Elaboren un anuncio de miel natural en el que se detallen sus propiedades. Enumeren los factores que evitan que la miel se descomponga y expliquen las razones. Si lo necesitan, pueden volver a leer los textos de clases anteriores.