

	SALUDALI	
	PROPUESTA DE TEMAS     Alimentación en las primeras etapas de la vida     Cuestas calvidables.	APRENDIZAJES ESPERADOS  Colabora en actividades vinculadas a la alimentación, de acuerdo a sus posibilidades
Educación Inicial	<ul><li>Cuentos saludables</li><li>Descubriendo los 5 sentidos</li></ul>	acuerdo a sus posibilidades.  Disfruta de diferentes alimentos al explorar sus sabores, aromas, texturas y colores.
	<ul> <li>Técnica correcta de cepillado de dientes</li> <li>Técnica correcta de lavado de manos</li> </ul>	Colabora en actividades vinculadas a la higiene personal como lavarse las manos y los dientes, bañarse, de acuerdo a sus posibilidades.
	<ul> <li>Alimentación en las primeras etapas de la vida</li> <li>El Plato del Bien Comer</li> <li>Característica de una dieta correcta</li> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Bitácora saludable</li> <li>Cuentos saludables</li> </ul>	Expresa sus preferencias de consumo de alimentos y bebidas que existen en su entorno, reconociendo los que son saludables.
Educación Preescolar	<ul> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Técnica correcta de cepillado de dientes</li> <li>Técnica correcta de lavado de manos</li> </ul>	Practica hábitos de higiene personal como lavarse las manos y los dientes, cortarse las uñas, bañarse, usar ropa limpia, expresando los beneficios para su salud.
	<ul><li>Higiene alimentaria</li><li>Enfermedades transmisibles</li><li>Problemas gastrointestinales</li></ul>	Practica medidas de higiene que están a su alcance en relación con el consumo de alimentos y para mantener su entorno limpio.
	<ul> <li>El Plato del Bien Comer</li> <li>Característica de una dieta correcta</li> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Lonchera escolar saludable</li> <li>Elecciones saludables</li> <li>Importancia del desayuno</li> <li>Bitácora saludable</li> </ul>	Expresa ideas acerca de la importancia de incluir en su consumo diario alimentos saludables de los distintos grupos.
1° y 2° Primaria	<ul> <li>Nutrición y Mercadotecnia</li> <li>Lectura de etiqueta nutrimental</li> <li>Azúcar ¿buena para mi salud?</li> <li>Alimentos procesados y sus efectos en mi salud</li> <li>Desnutrición/sobrepeso/obesidad</li> <li>Daños a la Salud por alto consumo de irritantes</li> <li>Cafeína y bebidas energizantes</li> <li>Colorantes en los alimentos</li> </ul>	Expresa razones acerca de por qué los alimentos procesados ponen en riesgo la salud, en comparación con los alimentos frescos.
	<ul> <li>Disponibilidad y accesibilidad de alimentos</li> <li>Alimentos que se cultivan en mi región</li> <li>Siembra de temporada</li> <li>Huertos escolares y/o en casa</li> <li>Métodos de conservación de alimentos</li> <li>Selección, preparación y conservación de alimentos</li> </ul>	Consume alimentos saludables, considerando que un manejo adecuado de desechos disminuye el impacto en el medio ambiente.
	<ul> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Técnica correcta de cepillado de dientes</li> <li>Técnica correcta de lavado de manos</li> </ul>	Practica hábitos de higiene personal y limpieza del entorno, que le ayudan a cuidar la salud.
	<ul> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Higiene alimentaria</li> <li>Prevención de enfermedades transmisibles</li> <li>Problemas gastrointestinales</li> </ul>	Reconoce que la práctica de hábitos de higiene y limpieza reduce el riesgo de contraer enfermedades.
	<ul> <li>El Plato del Bien Comer</li> <li>Característica de una dieta correcta</li> <li>Lonchera escolar saludable</li> <li>Elecciones saludables</li> <li>Importancia del desayuno</li> <li>La Jarra del Buen Beber</li> <li>Importancia de la hidratación</li> <li>Bitácora saludable</li> </ul>	Incorpora en su refrigerio escolar frutas, verduras, cereales enteros e integrales, leguminosas, semillas y alimentos de origen animal, con base en una guía alimentaria.
3° y 4° Primaria	<ul> <li>Nutrición y Mercadotecnia</li> <li>Lectura de etiqueta nutrimental</li> <li>Azúcar ¿buena para mi salud?</li> <li>Alimentos procesados y sus efectos en mi salud</li> <li>Diabetes/Hipertensión</li> <li>Desnutrición/sobrepeso/obesidad</li> <li>Daños a la Salud por alto consumo de irritantes</li> <li>Cafeína y bebidas energizantes</li> <li>Colorantes en los alimentos</li> </ul>	Toma decisiones respecto del consumo de alimentos procesados, con base en la información de los sellos y advertencias.
	<ul> <li>Disponibilidad y accesibilidad de alimentos</li> <li>Alimentos que se cultivan en mi región</li> <li>Siembra de temporada</li> <li>Huertos escolares y/o en casa</li> <li>Métodos de conservación de alimentos</li> <li>Selección, preparación y conservación de alimentos</li> </ul>	Consume alimentos frescos de la región e identifica cómo ésta práctica beneficia al medio ambiente.
	<ul><li>Consejos para una buena salud</li><li>Higiene alimentaria y personal</li></ul>	Colabora en acciones de higiene y limpieza en casa, escuela y comunidad para propiciar el bienestar común.
	<ul> <li>Prevención de enfermedades transmisibles</li> <li>Problemas gastrointestinales</li> </ul>	Relaciona los hábitos de higiene y limpieza con las condiciones del entorno que inciden en la prevención de enfermedades comunes en el lugar donde vive.
	<ul> <li>El Plato del Bien Comer</li> <li>Característica de una dieta correcta</li> <li>Lonchera escolar saludable</li> <li>Elecciones saludables</li> <li>Importancia del desayuno</li> <li>La Jarra del Buen Beber</li> <li>Importancia de la hidratación</li> <li>Bitácora saludable</li> </ul>	Diseña menús para incrementar en su refrigerio escolar, el consumo de agua simple potable, frutas, verduras, cereales enteros e integrales, leguminosas y pescado, con base en una guía alimentaria.
5° y 6° Primaria	<ul> <li>Nutrición y Mercadotecnia</li> <li>Lectura de etiqueta nutrimental</li> <li>Azúcar ¿buena para mi salud?</li> <li>Grasas, hidratos de carbono, azúcar, sodio</li> <li>Alimentos procesados y sus efectos en mi salud</li> <li>Diabetes/Hipertensión</li> <li>Desnutrición/sobrepeso/obesidad</li> <li>Daños a la Salud por alto consumo de irritantes</li> <li>Cafeína y bebidas energizantes</li> <li>Colorantes en los alimentos</li> </ul>	Analiza críticamente la influencia de la publicidad en sus hábitos de consumo de alimentos procesados y bebidas azucaradas.
	<ul> <li>Disponibilidad y accesibilidad de alimentos</li> <li>Alimentos que se cultivan en mi región</li> <li>Siembra de temporada</li> <li>Huertos escolares y/o en casa</li> <li>Métodos de conservación de alimentos</li> <li>Selección, preparación y conservación de alimentos</li> </ul>	Toma decisiones sobre su alimentación reconociendo impactos en el aprovechamiento de recursos naturales.
	<ul> <li>Consejos para una buena salud</li> </ul>	Practica hábitos de higiene y limpieza que favorecen el cuidado de sí, con base en la importancia que tienen para su salud, la de su familia, escuela y comunidad.
	<ul> <li>Higiene alimentaria y personal</li> <li>Prevención de enfermedades transmisibles</li> </ul>	Participa en la promoción de hábitos de higiene y limpieza para cuidar el medio ambiente, en el entorno familiar, escolar y comunitario.
	<ul> <li>Consejos para una buena salud</li> <li>Higiene alimentaria</li> <li>Prevención de enfermedades transmisibles</li> <li>Problemas gastrointestinales</li> <li>Daños a la Salud por alto consumo de irritantes</li> <li>Cafeína y bebidas energizantes</li> </ul>	Promueve acciones para reducir la propagación de enfermedades transmisibles, al identificar los factores de riesgo y protectores de la salud, en los entornos familiar, escolar y comunitario.
1° 2° 3° Secundaria	<ul> <li>El Plato del Bien Comer</li> <li>Característica de una dieta correcta</li> <li>Lonchera escolar saludable</li> <li>Elecciones saludables</li> </ul>	

**Elecciones saludables** • Importancia del desayuno

Los nutrientes y sus funciones en el organismo • Porciones y raciones de alimentos

• Propiedades de los alimentos

• Trastornos de la conducta alimentaria Mitos de la alimentación La Jarra del Buen Beber

 Importancia de la hidratación Bitácora saludable

Nutrición y Mercadotecnia

 Lectura de etiqueta nutrimental Azúcar ¿buena para mi salud? • Grasas, hidratos de carbono, azúcar, sodio

Alimentos procesados y sus efectos en mi salud

Diabetes/Hipertensión

Desnutrición/sobrepeso/obesidad

• Disponibilidad y accesibilidad de alimentos

• Alimentos que se cultivan en mi región

• Siembra de temporada • Huertos escolares y/o en casa • Métodos de conservación de alimentos

• Selección, preparación y conservación de alimentos

 Consejos para una buena salud Higiene alimentaria y personal Prevención de enfermedades transmisibles

Problemas gastrointestinales

Toma decisiones respecto de su dieta al valorar los aportes

nutrimentales de alimentos frescos y platillos de la región.

azucaradas y de alimentos excedidos en sal, azúcar y grasa.

Toma decisiones respecto a su alimentación, al reconocer el

impacto de la huella hídrica y la sostenibilidad de sus

entorno familiar, escolar y comunitario.

Pacto Social Por la Educación

Propone iniciativas para fomentar el consumo de alimentos

frescos locales y desalentar el consumo de bebidas

prácticas. Propone alternativas de solución a problemas de salud y del

medio ambiente, relacionados con la higiene y limpieza, en el

transmisibles a partir del ánalisis de los factores de riesgo y protectores de la salud.

Toma decisiones orientadas a prevenir enfermedades



