



DIARREA

ACTIVIDADES DE APOYO

GUÍA DEL DOCENTE

INTRODUCCIÓN

Para que estos aprendizajes se concreten se acompañan las guías elaboradas por profesionales especialistas en el tema con una proyección y un conjunto de actividades que los docentes pueden trabajar en las aulas de manera participativa, así el alumno se convierte en el verdadero protagonista de la acción y el constructor de su aprendizaje. También hay actividades para trabajar en casa con la familia, responsable primera de la educación de nuestros niños.

Cada actividad recomendada para el alumno parte de su nivel madurativo y de la realidad en la que vive y que le es significativa, procurando estimular su capacidad reflexiva y de observación para la resolución de situaciones problemáticas, para ampliar sus horizontes y brindarle nuevas posibilidades para su vida comunitaria. A su vez intenta estimular aquellas habilidades cognitivas que están en la base del aprendizaje (atención, percepción, memoria, pensamiento, lenguaje, razonamiento espacial, secuencias temporales, etc.) a fin de insertarse en el trabajo áulico cotidiano sin interferirlo y además estimulando a los alumnos con dificultades.

Estas actividades no deben aplicarse necesariamente en una clase luego de ver la proyección, sino que pueden ser incluidas durante las semanas siguientes de trabajo áulico, posibilitando la asimilación progresiva.

Presentamos esta guía del docente como una hoja de ruta en el camino emprendido esperando acompañarlos en la tarea.

Educación para la Salud



Actividad N°1:

La “Guía básica sobre diarrea” presenta la información ordenada en varios núcleos de contenido. Una comprensión integral del tema exige que los alumnos los abarquen todos.

Nivel sugerido: secundaria (con apoyo del material teórico).

Objetivos específicos

Que el alumno:

- aborde las múltiples aristas que el tema presenta para lograr un conocimiento integral del mismo.
- logre un aprendizaje progresivo, avanzando de aspectos particulares a generales del tema.

Ejercicio

Luego de haber recibido la explicación introductoria por parte del docente se divide a la clase en 4 grupos.

En este momento comienza a desarrollarse un trabajo que tendrá **tres** etapas. Los tiempos de duración de cada una serán decididos por el docente en función de la profundidad con que se trate el tema; pueden abarcar más de una clase.

ETAPA N°1:

Cada uno de los grupos recibe el material de la “Guía Básica” correspondiente a una parte del tema que el grupo deberá procesar y elaborar para exponer a los demás grupos de la clase.

- Tema Grupo N°1: **DEFINICIÓN – AGENTE – TRANSMISIÓN – DISTRIBUCIÓN – CLASIFICACIÓN CLÍNICA.**
- Tema Grupo N°2: **SIGNOS DE ALARMA Y MEDIDAS DE CONTROL.**
- Tema Grupo N°3: **TRATAMIENTO.**
- Tema Grupo N°4: **PREVENCIÓN.**



A continuación cada grupo recibe la consigna de preparar el material que le ha tocado para exponerlo a los demás grupos de la clase.

Además de preparar la exposición cada grupo generará un “volante informativo” con una síntesis para entregar al resto de los compañeros de la clase sobre el tema trabajado. La manera de hacerlo queda sujeta a la creatividad de los integrantes.



ETAPA N°2:

En esta etapa del trabajo los grupos 1 y 2 trabajan juntos, así como los grupos 3 y 4.

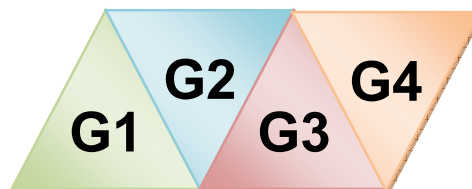


Cada grupo expone al otro el tema trabajado e intercambian los volantes confeccionados. (Se sugiere realizarla en un día diferente para dar tiempo a los grupos a elaborar suficientes volantes para entregar al resto de los compañeros).

A continuación unifican las exposiciones preparadas para darlas al resto de la clase.

ETAPA N°3:

Finalmente, se reúnen todos los grupos y G1+G2 exponen su tema fusionado a G3+G4. Al finalizar se invierten los roles y G3+G4 exponen su tema fusionado a G1+G2.



Al final de la actividad toda la clase tiene una visión integral del tema.



Actividad N°2:

Es muy importante que niños, niñas y adolescentes aprendan a reconocer las principales características de la enfermedad.

Reforzar los conceptos logra que el aprendizaje se torne significativo y se genera una toma de conciencia que se amplía a las familias, convirtiendo a los alumnos en agentes de educación y concientización de sus familias y amigos.

Nivel sugerido: primaria y secundaria (primeros años).

Objetivos específicos

Que el alumno:

- aprenda a reconocer las principales características de la enfermedad.
- elabore el propio aprendizaje siendo activo constructor del mismo sobre el tema en cuestión.
- relacione conceptos.
- conozca hábitos relacionados con el cuidado de la salud.
- sea agente de educación y concientización de su propia familia.

Ejercicio

Luego de la proyección del power point y/o de la explicación del tema se le presenta a cada alumno el siguiente trabajo, en el que deberá reflexionar sobre los conceptos a partir de diferentes actividades.

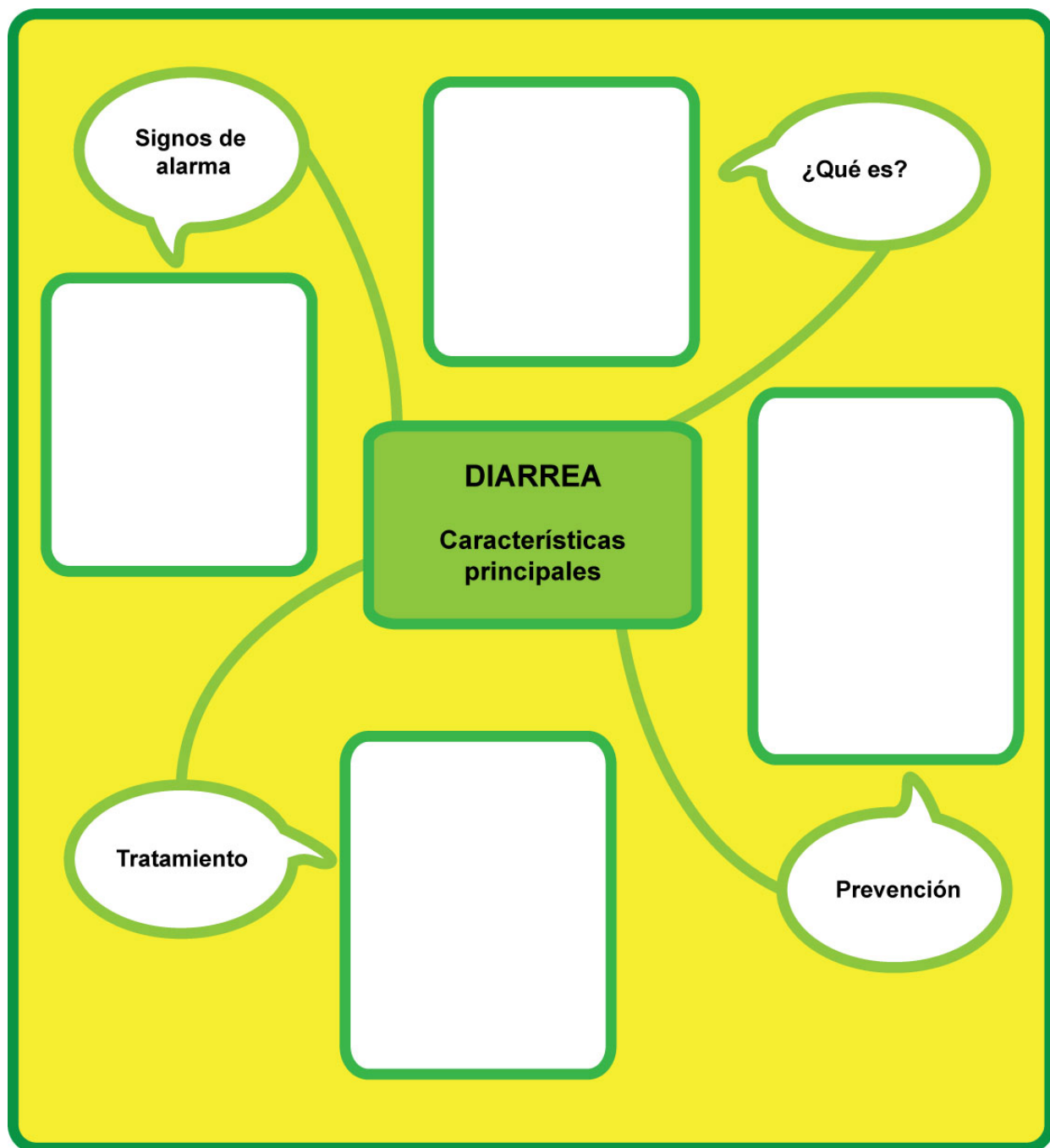
I. Indicaciones previas:

- Lee con atención cada consigna.
- Completa cada ejercicio propuesto.
- Utiliza para responder la **GUÍA BÁSICA SOBRE DIARREA**

II. Lee la introducción y la definición de “diarrea” propuesta en la “Guía básica” y explica con tus propias palabras los conceptos que has leído en el siguiente recuadro:



III. Completa la siguiente “Hoja de información”.



IV. Responde:

- ¿Cómo se produce la transmisión de la enfermedad?

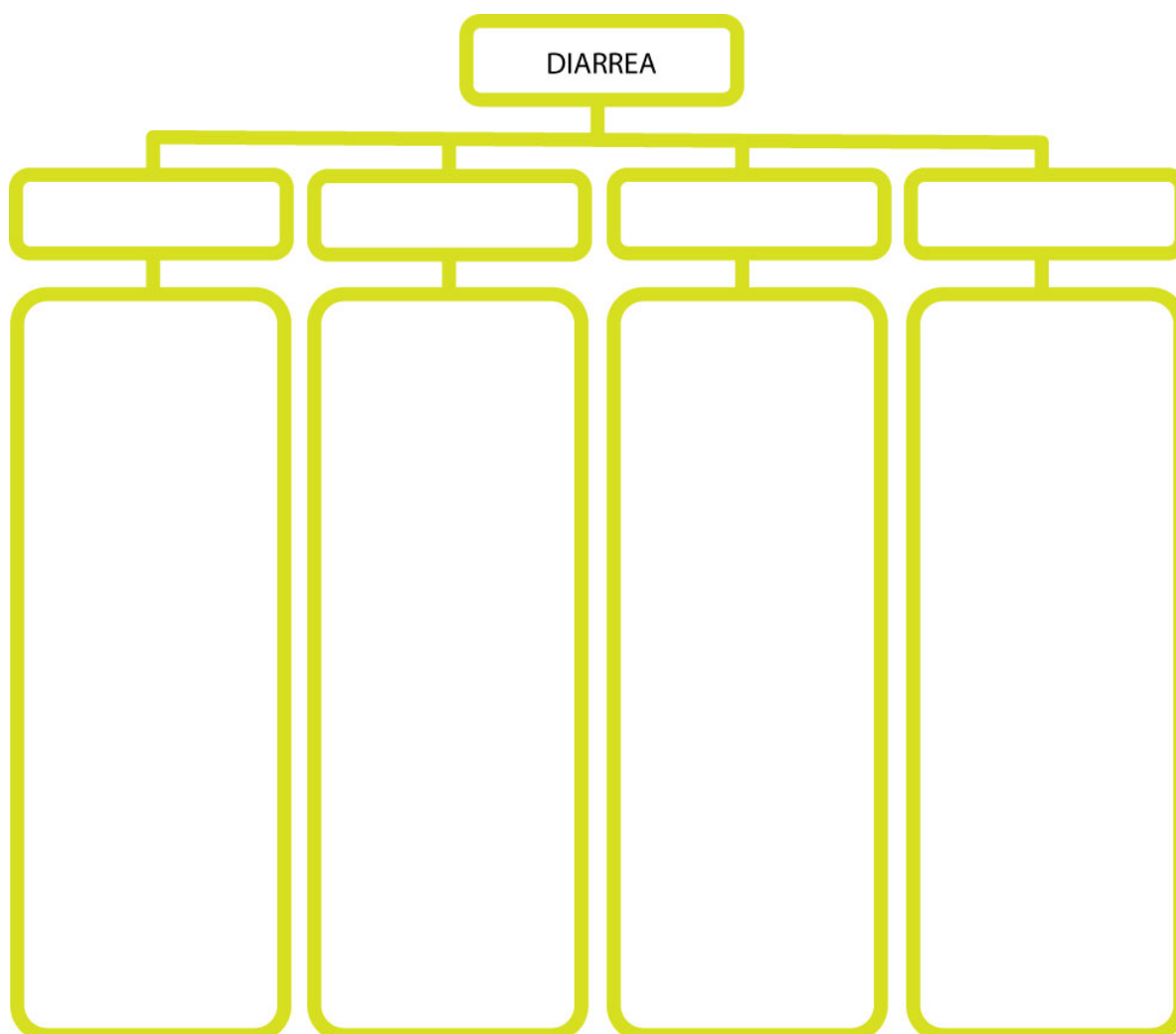
.....

.....

.....

.....

- ¿Cómo se clasifica la enfermedad? Explica cada una.





V. Un síntoma es una manifestación en el cuerpo que indica la presencia de una enfermedad. Los principales síntomas de la “diarrea” son:

-
-
-
-
-

VI. Justifica la necesidad de tener un buen hábito de lavado de manos para prevenir el contagio. ¿En qué situaciones cotidianas es sumamente importante el lavado de manos?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VII. ¿Qué otros medios de prevención puedes nombrar? Explica por qué es necesario cada uno.

.....

.....

.....

.....

.....



Actividad N°3:

La autoevaluación de las propias conductas es el punto de partida ideal para desarrollar hábitos adecuados de prevención de la enfermedad.

Nivel sugerido: primaria.

Objetivo

Que el alumno:

- tome conciencia de los propios hábitos de higiene y las consecuencias de su manera de actuar.

Ejercicio

Autoevaluación de mis hábitos de higiene alimenticios.

Rodea con un círculo:

- la **S** si siempre actúas así
- la **CS** si casi siempre actúas así
- la **AV** si a veces actúas así
- la **CN** si casi nunca actúas así
- la **N** si nunca actúas así

1. Cuando bebo agua en casa o fuera de ella me aseguro de que sea potable.	S	CS	AV	CN	N
2. Consumo alimentos de puestos callejeros, sin tener en cuenta la higiene.	S	CS	AV	CN	N
3. Lavo mis manos luego de usar el baño en la escuela.	S	CS	AV	CN	N
4. Si algo de comida cae al suelo, la levanto y la como.	S	CS	AV	CN	N
5. En mi familia no se deja que la basura se acumule, la eliminamos todos los días.	S	CS	AV	CN	N
6. Almuerzo, ceno, desayuno o tomo la mediatarde en contacto con mis mascotas.	S	CS	AV	CN	N
7. La basura en casa se mantiene en recipientes cerrados, lejos del alcance de animales domésticos e insectos.	S	CS	AV	CN	N
8. En casa se guardan cuidadosamente los alimentos cocinados en la heladera.	S	CS	AV	CN	N
9. Lavo mis manos antes de comer.	S	CS	AV	CN	N

Resultados:

→ Las afirmaciones 1, 3, 5, 7, 8 y 9 puntúan con:

→ Las afirmaciones 2, 4 y 6 puntúan con:

S	CS	AV	CN	N
4	3	2	1	0
0	1	2	3	4



Suma los puntos obtenidos en cada afirmación y califícate:

- Entre 29 y 36 puntos: **BUENO O MUY BUENO**
- Entre 21 y 28 puntos: **REGULAR**
- Menos de 20 puntos: **FLOJO O MUY FLOJO**



BUENO O MUY BUENO. Conserva tu actitud y podrás desarrollarte de manera saludable.



REGULAR. Mejora tus hábitos para prevenir enfermedades y así poder crecer y desarrollarte sano y fuerte.



FLOJO O MUY FLOJO. Cambia rápidamente tus hábitos de higiene y alimentación y mejorará tu salud.

Cualquiera haya sido tu resultado siempre se puede mejorar. Propone acciones para corregir tus hábitos de *higiene en la alimentación* durante esta semana:

-
-
-
-
-



Actividad N°4:

El lavado correcto de manos es una de las principales medidas de prevención de la diarrea y muchas otras enfermedades. Su correcto aprendizaje posibilitará al alumno lograr un hábito que perdurará en el tiempo y servirá de medio de educación del resto de la familia en este aspecto.

Nivel sugerido: primaria.

Objetivo

Que el alumno:

- reconozca la correcta secuencia temporal de pasos que deben darse para un lavado de manos completo y eficaz.
- comprenda la importancia del correcto lavado de manos como medio de prevención de enfermedades.
- transmita a su familia lo aprendido sobre el tema.

Ejercicio

En el siguiente gráfico se muestra la secuencia correcta para lograr un lavado de manos completo y eficaz. El padre o docente explica al alumno la importancia del tema y lo alienta a resolver el ejercicio gráfico y luego llevar a la práctica las instrucciones aprendidas.

Se puede finalizar el ejercicio con una autocorrección en clase, donde los alumnos intercambian sus trabajos entre sí y, a partir de la visualización y explicación del resultado correcto cada uno le hace a su compañero las correcciones correspondientes.

Instrucciones revueltas:

Busca la explicación de cada viñeta y escríbela en la línea que le corresponde.



.....



.....



.....

. Frótese las palmas de las manos entre sí.

. Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta manteniendo unidos los dedos.

. Mójese las manos.

. Utilice la toalla para cerrar el grifo.



.....



.....



.....

. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha. Fróteselo con un movimiento de rotación y viceversa.

. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



.....



.....



.....

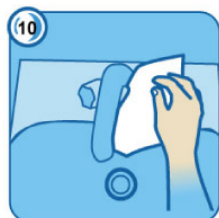
. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

. Sus manos son seguras.

. Séquelas con una toalla de un solo uso.



.....



.....



.....

. Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.

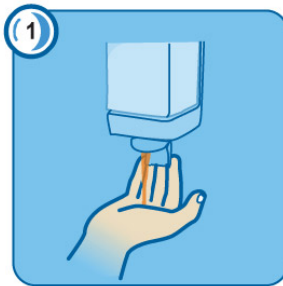
. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

. Enjuáguese las manos.

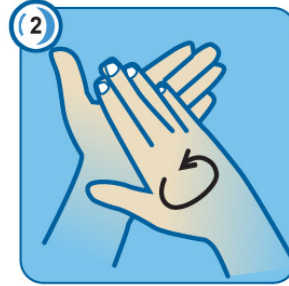
Solución:



. Mójese las manos.



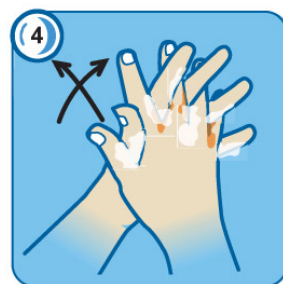
. Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



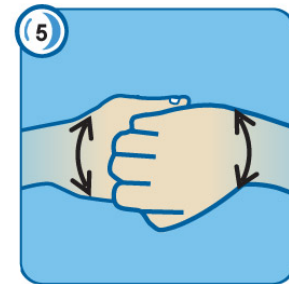
. Frótese las palmas de las manos entre sí.



. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



. Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta manteniendo unidos los dedos.



. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha. Fróteselo con un movimiento de rotación y viceversa.



. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



. Enjuáguese las manos.



. Séquelas con una toalla de un solo uso.



. Utilice la toalla para cerrar el grifo.



. Enjuáguese las manos.



Actividad N°5:

La higiene en la manipulación de alimentos es una herramienta significativa para la prevención de enfermedades. Generar en los alumnos la importancia de este aspecto relacionado con la alimentación, los convierte en agentes multiplicadores de concientización en sus familias y en la sociedad.

Nivel sugerido: primaria.

Objetivos

Que el alumno:

- aprenda a reconocer los hábitos de higiene en la manipulación de alimentos como estrategias y medios adecuados para la prevención de muchas enfermedades.
- conozca hábitos relacionados con el cuidado de la salud a través de la higiene.

Ejercicio

La Organización Mundial de la Salud, OMS, interesada en disminuir los riesgos para la salud por consumo de alimentos, ha diseñado la estrategia denominada "cinco claves para la inocuidad de los alimentos". Dichas claves son:

1. MANTENGA LA LIMPIEZA

- Lávese las manos antes y después de preparar los alimentos, y durante su preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos que vaya a usar durante la preparación de los alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina, de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados).

2. SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos, y de los listos para comer.
- Use utensilios adecuados para manipular la carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos, como cuchillos y tablas de cortar.
- Conserve los alimentos en recipientes separados, para evitar contacto entre crudos y cocidos

3. COCINE COMPLETAMENTE

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos, para asegurarse de su cocción deben alcanzar los 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que la sustancia que sueltan sea clara y no rosada.
- Caliente completamente la comida cocinada.

4. MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.



- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocidos y los perecederos, preferiblemente bajo los 5°C.
- Mantenga la comida caliente (por encima de los 60°C).
- Guarde la comida en el refrigerador.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente ni bajo el agua. Previo a su preparación, si están congelados, sáquelos del congelador y páselos al refrigerador durante el tiempo necesario para su descongelación.

5. USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Use agua tratada, que resulta segura.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.
- Lave las frutas, verduras, y hortalizas, especialmente si se van a consumir crudas.
- No utilice alimentos vencidos.





A. Responde en forma breve

- ¿Qué significa “inocuidad”?

.....

.....

- ¿Qué es la OMS? ¿Para quién son sus recomendaciones?

.....

.....

.....

.....

- Nombra las “cinco claves para la inocuidad de los alimentos” propuestas por la OMS.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B. Marca con una cruz (X) la respuesta correcta:

- Respecto de separar los alimentos crudos de los cocidos, esto se recomienda porque:
 - a. pueden variar su sabor.
 - b. pueden haber bacterias que provoquen contaminación.
 - c. no hace falta separarlos.
- Respecto de cocinar completamente la carne, pollo, huevos y pescado, esto se recomienda porque:
 - a. su sabor es más agradable si están cocidos.
 - b. se pueden consumir crudos si a la persona le gusta de esa manera.



- c. pueden tener gérmenes que son eliminados al ser cocidos.
- Respecto de no consumir alimentos fuera de su fecha de vencimiento, esto se recomienda porque:
 - a. se pueden descomponer y afectar la salud.
 - b. se pueden consumir si han estado guardados en la heladera aunque hayan vencido.
 - c. su sabor puede haber variado.
- Respecto de lavar las frutas, verduras y hortalizas que se consumirán crudas, esto se recomienda porque:
 - a. su sabor es más agradable lavadas.
 - b. pueden contener productos pesticidas para alejar a los insectos que también pueden dañar nuestra salud.
 - c. si van a ser cocinadas no hace falta lavarlas.

C. Subraya VERDADERO o FALSO según corresponda y fundamenta tu respuesta:

- Al preparar alimentos se puede usar agua de cualquier surtidor que esté conectado a la red de agua potable.

VERDADERO

FALSO

.....
.....

- Al cocinar la carne nos aseguramos de eliminar bacterias que pueden causar enfermedades.

VERDADERO

FALSO

.....
.....

- Al mantener los alimentos en la heladera, a temperaturas menores a los 5°C nos aseguramos de que se conserven más tiempo en condiciones.

VERDADERO

FALSO

.....
.....

D. ¿Qué maneras o medios utilizarías para que otras personas en tu familia y barrio conozcan las recomendaciones de la OMS? Elabora una propuesta.

.....
.....
.....
.....
.....



.....

.....

.....



Actividad N°6:

La higiene en la manipulación de alimentos es una herramienta significativa para la prevención de enfermedades. Generar en los alumnos la valoración de este aspecto relacionado con la alimentación, los convierte en agentes multiplicadores de concientización en sus familias y en la sociedad.

Nivel sugerido: secundaria.

Objetivos

Que el alumno:

- aprenda a reconocer los hábitos de higiene en la manipulación de alimentos como estrategias y medios adecuados para la prevención de muchas enfermedades.
- aprenda a reconocer cómo la higiene en la manipulación de alimentos varía según cada ámbito específico: casa, kiosco y/o comedor escolar, restaurant, etc.
- conozca hábitos relacionados con el cuidado de la salud a través de la higiene.

Ejercicio

Etapas N°1:

Se divide la clase en dos grupos, cada uno responderá una encuesta sobre higiene en la manipulación de alimentos en dos diferentes ámbitos:

- la vivienda.
- la escuela.

Cada alumno comenta al grupo su vivencia personal, pero todos llegan a un consenso para dar una sola respuesta grupal.

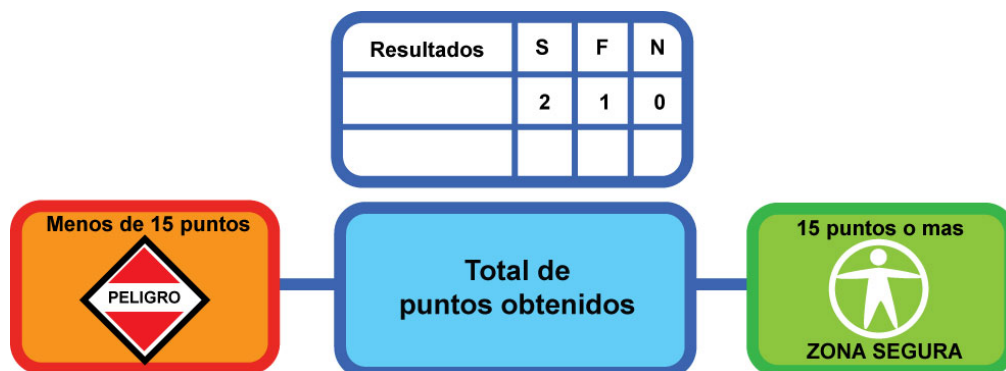


Encuesta sobre hábitos de higiene en la manipulación de alimentos en casa:

La preparación de los alimentos en la vivienda requiere cuidados especiales por parte de las personas implicadas. Responde colocando una **X** según corresponda:

S → Siempre
F → Frecuentemente
N → Nunca

• Nos lavamos las manos antes de manipular los alimentos.	S	F	N
• En la cocina los estantes, alacenas, electrodomésticos, recipientes y loza están limpios y libres de contaminación.	S	F	N
• Los alimentos se preparan con agua segura.	S	F	N
• Las frutas y verduras se lavan cuidadosamente con agua segura.	S	F	N
• Antes de abrir una lata se lee su fecha de vencimiento.	S	F	N
• Se consume leche pasteurizada.	S	F	N
• Una vez abierto un alimento enlatado, lo consumimos en su totalidad.	S	F	N
• Evitamos mezclar alimentos crudos con alimentos cocidos.	S	F	N
• Cuando no consumimos los alimentos inmediatamente después de su preparación, los refrigeramos.	S	F	N
• Evitamos estornudar o toser sobre los alimentos.	S	F	N
• Los recipientes de basura están alejados de la zona de preparación de alimentos.	S	F	N





Encuesta sobre hábitos de higiene en la manipulación de alimentos en la escuela:

El kiosco y/o comedor escolar es el lugar de la escuela donde niños, niñas y maestros compran diariamente la merienda. Al igual que la cocina de nuestra casa deben mantenerse siempre limpia y en orden, para evitar la contaminación de los alimentos que allí se almacenan y preparan.

Responde colocando una **X** según corresponda:

S → Siempre
F → Frecuentemente
N → Nunca

• El kiosco y/o comedor escolar está situado en áreas donde no interfieren con las actividades de clase.	S	F	N
• Los espacios del kiosco y/o comedor escolar están limpios y ventilados.	S	F	N
• Los alimentos que venden en el kiosco y/o comedor escolar están bien empacados y correctamente almacenados.	S	F	N
• Las personas que atienden el kiosco y/o comedor escolar usan ropa apropiada (chaqueta y cofia), limpias y de colores preferiblemente claros.	S	F	N
• Las personas que atienden el kiosco y/o comedor escolar manipulan los alimentos con los utensilios adecuados y no con las manos.	S	F	N
• Las personas que cobran el dinero en el kiosco y/o comedor escolar son distintas de las que manipulan los alimentos.	S	F	N
• El kiosco y/o comedor escolar tiene variedad de frutas para vender.	S	F	N
• El kiosco y/o comedor escolar tiene carteles que enseñan sobre alimentación saludable.	S	F	N





Etapa N°2:

A partir de la reflexión realizada con las encuestas cada grupo elabora un afiche con recomendaciones para dar al resto sus compañeros sobre higiene en la manipulación de alimentos en el ámbito que le tocó al grupo.

Etapa N°3:

A partir de la reflexión realizada, el curso elabora afiches, carteles y folletos con recomendaciones para dar al resto de la escuela sobre higiene en la manipulación de alimentos en los dos diferentes ámbitos:

- la vivienda.
- la escuela.



Actividad N°7:

La transmisión de consejos con hábitos adecuados de higiene es una herramienta significativa para la prevención de enfermedades. Generar en los alumnos la valoración de estos hábitos relacionados con la alimentación y la manipulación de alimentos los convierte en agentes multiplicadores de concientización en sus familias y en la sociedad.

Nivel sugerido: primaria.

Objetivos específicos

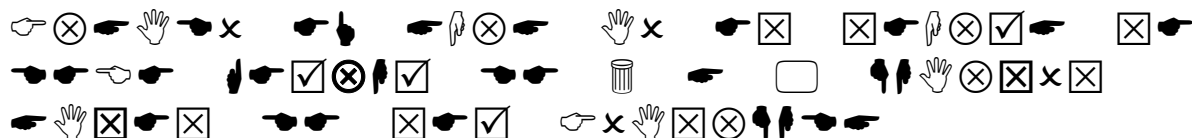
Que el alumno:

- tome conciencia sobre la importancia de los hábitos de higiene relacionados con la alimentación y la manipulación de alimentos como factor preventivo de la diarrea.

Ejercicio

Descifrar frases a partir de un código secreto:

A		I		P		X		6	
B		J		Q		Y		7	
C		K		R		Z		8	
D		L		S		1		9	
E		M		T		2		0	
F		N		U		3		.	
G		Ñ		V		4		:	
H		O		W		5			



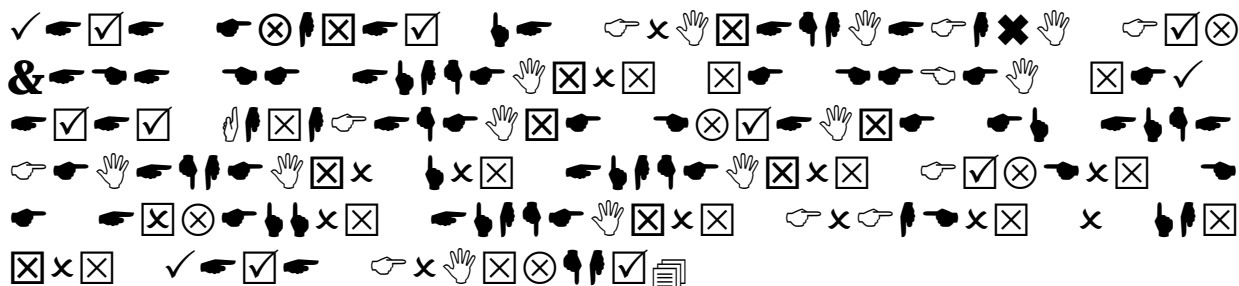
.....

.....

.....

Solución:

CUANDO EL AGUA NO ES SEGURA SE DEBE HERVIR DE 3 A 5 MINUTOS ANTES DE SER CONSUMIDA.



.....

.....

.....

Solución:

PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS SE DEBEN SEPARAR FÍSICAMENTE DURANTE EL ALMACENAMIENTO LOS ALIMENTOS CRUDOS DE AQUELLOS ALIMENTOS COCIDOS O LISTOS PARA CONSUMIR.



Todos los microorganismos patógenos que causan diarrea pueden propagarse por las manos contaminadas, por eso hay que lavarlas cuidadosamente con agua y jabón:

-
-
-
-
-

Todos los microorganismos patógenos que causan diarrea pueden propagarse por las manos contaminadas, por eso hay que lavarlas cuidadosamente con agua y jabón:

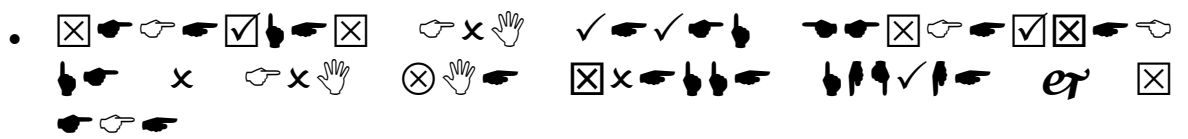
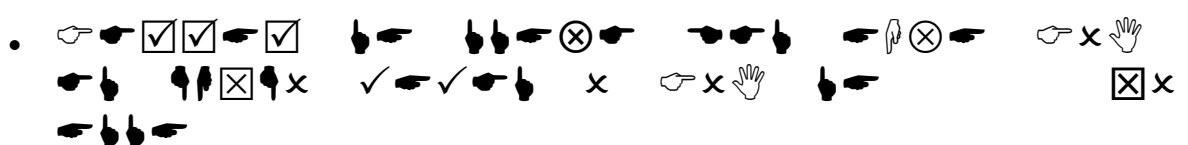
-
-
-
-
-

Solución:

Todos los microorganismos patógenos que causan diarrea pueden propagarse por las manos contaminadas, por eso hay que lavarlas cuidadosamente con agua y jabón:

- ANTES DE COMER
- DESPUES DE IR AL BAÑO
- ANTES Y DESPUÉS DE PREPARAR LA COMIDA
- DESPUÉS DE ESTAR EN CONTACTO CON ANIMALES O DINERO
- AL VOLVER A CASA



- 
- 
- 
- 
- 
- 

Solución:

LOS PASOS PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS SON:

- MOJARSE LAS MANOS CON AGUA SEGURA
- USAR JABÓN
- FROTAR LAS MUÑECAS Y ENTRE LOS DEDOS
- ENJUAGARLAS BIEN HASTA QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN
- SECARLAS CON PAPEL DESCARTABLE O CON UNA TOALLA LIMPIA Y SECA
- CERRAR LA LLAVE DEL AGUA CON EL MISMO PAPEL O CON LA TOALLA



ACTIVIDAD N°8:

Para que un aprendizaje sea asimilado debe tener significado para el niño.

El cuestionarse sobre los hábitos de higiene propios y familiares ayuda a reforzar la idea del cuidado de los mismos y además convierte a los alumnos en agentes multiplicadores de concientización en su familia y entorno social.

Nivel sugerido: primaria y primeros años de la secundaria.

Objetivo

Que el alumno:

- tome conciencia de la importancia de los hábitos de higiene relacionados con la alimentación y la manipulación de alimentos como factor preventivo de la enfermedad de la diarrea.
- sea agente multiplicador de concientización en su familia y entorno social.

Ejercicio

A continuación encontrarás varias oraciones. Contesta si estás “de acuerdo” o “no estás de acuerdo”. Explica el por qué.

- No necesitamos lavar nuestras manos antes de comer; perdemos tiempo que podemos usar para estudiar.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

- Los animales domésticos pueden ingresar a la cocina.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

- Se deben usar utensilios, bandejas, tinas, cuchillos, tablas de picar diferentes para alimentos crudos y cocidos, o limpiarlos y desinfectarlos completamente entre uso y uso.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

- Para prevenir la diarrea es necesario lavar frutas y verduras con abundante agua segura. Al preparar ensaladas, se deben lavar las verduras hoja por hoja y al condimentar, colocar primero sal, luego vinagre y finalmente el aceite. Las frutas conviene consumirlas peladas.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

- La carne siempre se debe consumir bien cocida.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

- Si voy al baño en la escuela debo siempre lavar mis manos con jabón antes de salir.



Estoy de acuerdo

Porque

.....

.....

.....

.....

.....

.....



No estoy de acuerdo

Cada docente puede agregar o modificar diferentes afirmaciones para que los alumnos debatan en función de los objetivos de la clase.

Actividad N°9:

La identificación de aquellos conceptos que tienen que ver con la enfermedad se convierte en el primer paso para la elaboración de una red de conocimientos sobre el tema que permiten profundizar el aprendizaje.

Nivel sugerido: nivel inicial y primaria.

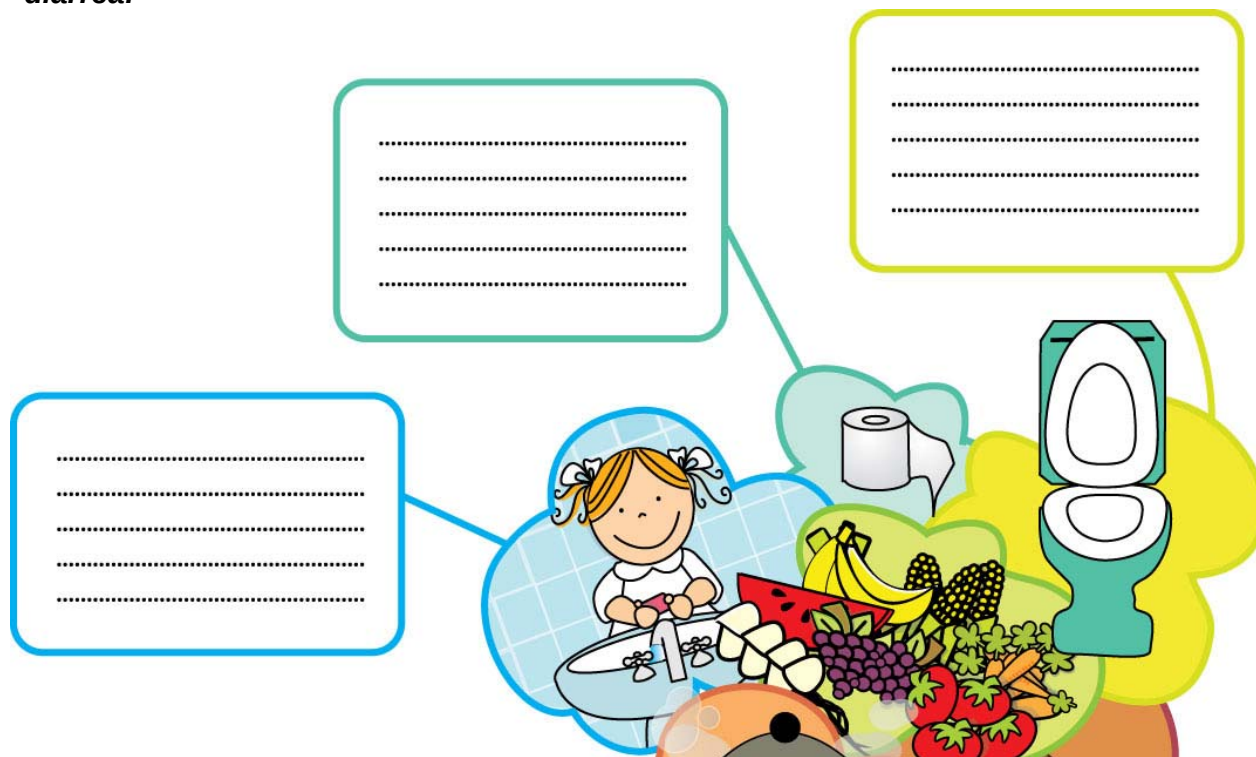
Objetivos específicos

Que el alumno:

- identifique conceptos de base sobre el tema diarrea.
- construya una red de conocimientos básica que le permita adquirir nuevos conocimientos sobre el tema.

Ejercicio

- Menciona o escribe (según la edad) cuál es la relación de cada dibujo con el tema diarrea:





Actividad N°10:

La identificación de diferentes campañas para prevenir la diarrea es un factor de toma de conciencia sobre la importancia que el tema tiene a nivel de políticas de prevención en salud, ya que muchas veces los niños, niñas o adolescentes; e incluso los adultos le restan importancia a esta enfermedad minimizando sus consecuencias.

Nivel sugerido: primaria (últimos años), secundaria.

Objetivos específicos

Que el alumno:

- aprenda a reconocer la importancia de prevenir la diarrea.

Ejercicio

A continuación encontrarás campañas gráficas de prevención de la diarrea hechas en distintos países del mundo.

Responde las preguntas propuestas a continuación de cada campaña.

Cuando termines, crea tu propia campaña gráfica y explícala.



¿Qué quiere transmitir esta campaña?



Maletín Educativo de Salud

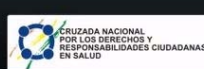


Lávate las manos con agua y con jabón



...y cuídate así de **LA DIARREA**

Si a tu niño le da diarrea, llévalo al Centro de Salud.





¿Qué significa la imagen que aparece?

.....

.....

.....

¿Qué quiere decir el texto?

.....

.....

.....

¿Por qué se menciona con mayor énfasis a los niños pequeños?

.....

.....

.....

¿Qué quiere transmitir esta campaña?



Evitá la diarrea



Lavate las manos

- Después de ir al baño
- Después de cambiar a tus niños
- Antes de hacer la comida

Para prevenir enfermedades de la infancia:

- Mantené limpios los cubiertos, vasos, platos y ollas.
- Protegiendo a tus hijos estás asegurando el futuro.

¿Qué significan las imágenes que aparecen?

.....

.....

.....



¿Qué quiere decir el texto?

.....

.....

.....

Crea en el siguiente espacio tu propia campaña de prevención de la diarrea:



¿Qué quiere transmitir tu campaña?

.....

.....

.....

.....

.....

¿Qué significa la imagen que aparece?

.....

.....

.....

¿Qué quiere decir el texto?

.....

.....

.....