

**CONTENIDOS RELACIONADOS CON EL TEMA DE NUTRICIÓN
EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO**

PREESCOLAR

Campo formativo: Desarrollo físico y salud

Promoción de la salud

Competencias	Se favorecen y se manifiestan cuando...
Practica medidas básicas preventivas y de seguridad para preservar su salud, así como para evitar accidentes y riesgos en la escuela y fuera de ella.	<ul style="list-style-type: none"> – Aplica las medidas de higiene que están a su alcance en relación con el consumo de alimentos. – Identifica, entre los productos que existen en su entorno, aquellos que puede consumir como parte de una dieta adecuada.

PRIMARIA. CIENCIAS NATURALES

Primaria. Programas de estudio 2009

Primer grado

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque I. Tema: Cómo soy y qué puedo hacer para cuidarme.	<ul style="list-style-type: none"> – Reconoce la importancia de consumir alimentos variados para mantenerse sano. <p><i>SD: Consumo de agua potable¹</i></p>

Segundo grado

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque I. Tema: Me cuido.	<ul style="list-style-type: none"> – Analiza su alimentación con base en los tres grupos de alimentos y sus horarios de comida.

Tercer grado

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque I. Tema 2. La alimentación como parte de la nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> – Reconoce la relación entre los sistemas y aparatos que participan en la nutrición. – Identifica la importancia de la nutrición en el crecimiento y buen funcionamiento del cuerpo.
Bloque I. Tema 3. Dieta: los grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> – Reconoce el aporte nutrimental de los alimentos de cada grupo representado en el plato del bien comer, relacionándolos con los que se producen en su localidad. – Compara los alimentos que consume regularmente con “el plato del bien comer” en términos de una dieta equilibrada.
Bloque V. Mi proyecto de ciencias. La importancia de la nutrición y la salud.	<ul style="list-style-type: none"> – Aplica conocimientos acerca de los grupos de alimentos que componen el plato del bien comer y la relación del ser humano con la naturaleza en la resolución de situaciones problemáticas de su interés.

Cuarto grado

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque I. Tema 2. Acciones para favorecer la salud.	<ul style="list-style-type: none"> – Relaciona las funciones del cuerpo humano con el mantenimiento de la salud.

¹ Referencia a aspectos de nutrición en las Sugerencias Didácticas (SD).

	<ul style="list-style-type: none"> – Explica la importancia de fomentar y poner en práctica hábitos que promueven la salud personal.
Bloque I. Proyecto. La ciencia y la cultura de la prevención.	<ul style="list-style-type: none"> – Aplica sus conocimientos relacionados con la salud y la cultura de la prevención en la atención de problemas y situaciones de riesgo.
Bloque III. Tema 2. La cocción y descomposición de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> – Reconoce algunos factores que influyen en la cocción y descomposición de los alimentos. <p><i>SD: Relación con prevención de enfermedades</i></p>
Bloque V. Mi proyecto de ciencias. El cuidado de la salud.	<ul style="list-style-type: none"> – Aplica conocimientos acerca del cuidado de la salud y los efectos del calor en la resolución de situaciones problemáticas de su interés.

Quinto grado

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque I. Tema 1. La dieta correcta y su importancia en la salud.	<ul style="list-style-type: none"> – Explica las características de una dieta correcta con relación a sus necesidades nutrimentales y las costumbres alimentarias de su comunidad. – Describe causas y consecuencias de algunos problemas de alimentación y reconoce la importancia de cuidar sus hábitos alimentarios.

Sexto grado

Temas	Aprendizajes esperados
Tema 1. Coordinación y defensa del cuerpo humano.	<ul style="list-style-type: none"> – Argumenta la importancia de la dieta para fortalecer el funcionamiento del sistema inmunológico.

SECUNDARIA. CIENCIAS

Secundaria. Ciencias. Educación Básica. Secundaria. Programas de estudio 2006

Ciencias I

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque II. Tema 1. Subtema 1.1. Relación entre la nutrición y el funcionamiento de órganos y sistemas del cuerpo humano.	<ul style="list-style-type: none"> – Explica el proceso general de transformación de alimentos durante la digestión. – Identifica los alimentos como fuentes de nutrimentos que los seres humanos aprovechan para obtener materia y energía. – Reconoce la participación de la energía que se obtiene de la transformación de los alimentos en el funcionamiento general del cuerpo humano.
Bloque II. Tema 1. Subtema 1.2. Importancia de la alimentación correcta en la salud: dieta equilibrada, completa e higiénica.	<ul style="list-style-type: none"> – Reconoce los principales nutrimentos que aportan los grupos básicos de alimentos. – Identifica diversas opciones para combinar alimentos en dietas equilibradas, completas e higiénicas. – Manifiesta una actitud responsable en situaciones que involucran la toma de decisiones relacionadas con el consumo de alimentos para mantener una vida saludable.
Bloque II. Tema 1. Subtema 1.3. Reconocimiento de la diversidad alimentaria y cultural en México. Alimentos básicos y no	<ul style="list-style-type: none"> – Compara el valor nutritivo de los alimentos típicos del país con el de la denominada “comida rápida”. – Identifica las ventajas de contar con una gran variedad de recursos alimentarios en el país.

convencionales.	<ul style="list-style-type: none"> – Valora la diversidad cultural con base en la riqueza de los alimentos que se consumen en nuestro país y su aporte nutrimental.
Bloque II. Tema 1.4. Prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> – Explica por qué mantener una alimentación correcta favorece la prevención o el control de algunas enfermedades como la diabetes. – Identifica algunas enfermedades ocasionadas por malos hábitos que implican exceso o deficiencia de nutrientes. – Reconoce la importancia de prevenir enfermedades asociadas con la nutrición, considerando las etapas del desarrollo humano.
Bloque II. Tema 3. Subtema 3.1. Implicación de la tecnología en la producción y consumo de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> – Identifica la participación de la tecnología en la atención a las necesidades alimentarias de la población. – Argumenta la importancia de adoptar y promover hábitos para un consumo sustentable de los recursos alimentarios. – Reconoce la importancia de aplicar algunas tecnologías tradicionales o novedosas en la producción y conservación de alimentos.
Bloque II. Proyecto. ¿Cómo puedo producir mis alimentos aprovechando los recursos, conocimientos y costumbres de mi región? ¿Cómo puedo complementar el menú de mi familia aprovechándolos?	<ul style="list-style-type: none"> – Aplica los conceptos de nutrición o fotosíntesis estudiados a lo largo del bloque durante el desarrollo del proyecto.
Bloque III. Tema 1. Subtema 1.1. Relación entre la respiración y la nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> – Relaciona los procesos de respiración y nutrición en el funcionamiento del organismo. <p><i>SD: Funcionamiento integral y cultura de la prevención</i></p>

Ciencias III

Temas	Aprendizajes esperados
Bloque III. Proyecto. ¿Qué me conviene comer?	<ul style="list-style-type: none"> – Compara alimentos por su aporte calórico y los relaciona con las actividades realizadas en la vida diaria. – Reconoce que la cantidad de energía que una persona requiere se mide en calorías y que depende de sus características personales (sexo, actividad, edad y eficiencia de su organismo, entre otras) y las ambientales. – Compara las dietas en distintas culturas en función de sus aportes nutrimentales.
Bloque IV. Tema 1. Subtema 1.3. Tú decides: ¿cómo controlar los efectos del consumo frecuente de los “alimentos ácidos”.	<ul style="list-style-type: none"> – Identifica la acidez de algunos alimentos de consumo humano. – Valora la importancia de una dieta correcta y reconoce los riesgos del consumo frecuente de alimentos ácidos. – Identifica sustancias para neutralizar la acidez estomacal considerando sus propiedades.