

<p><b>UNIDAD 1</b>  <b>ESPACIO GEOGRÁFICO, PAISAJE NATURAL Y CULTURAL DONDE HABITA LA FAMILIA</b>  <b>1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ESPACIO GEOGRÁFICO</li> <li>• PAISAJE CULTURAL</li> <li>• LOS SERES VIVOS Y SU CICLO VITAL</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>7</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Maquetas de espacios geográficos</i>    <b>8</b></p>
<p><b>UNIDAD 2</b>  <b>EL CUERPO HUMANO Y SU RELACIÓN CON LA NATURALEZA</b>  <b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOCIENDO NUESTRO CUERPO</li> <li>• LOS SENTIDOS             <ul style="list-style-type: none"> <li>- SENTIDO DEL GUSTO</li> <li>- SENTIDO DEL OÍDO</li> <li>- SENTIDO DE LA VISTA</li> <li>- SENTIDO DEL OLFATO</li> <li>- SENTIDO DEL TACTO</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>20</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Construcción del cuerpo humano móvil</i>    <b>22</b></p>
<p><b>UNIDAD 3</b>  <b>SALUD, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL CRECIMIENTO DE LAS Y LOS ESTUDIANTES</b>  <b>25</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ORIGEN DE LOS ALIMENTOS</li> <li>• TIPOS DE ALIMENTOS</li> <li>• HIGIENE Y CUIDADO DE LOS ALIMENTOS</li> <li>• CUIDADO DE LA SALUD</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>31</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Mi rica ensalada</i>    <b>32</b></p>
<p><b>UNIDAD 4</b>  <b>RECURSOS NATURALES DEL CONTEXTO Y LAS NECESIDADES DE LOS SERES VIVOS</b>  <b>33</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EL AGUA             <ul style="list-style-type: none"> <li>- CUIDADOS QUE DEBEMOS TENER CON EL AGUA</li> </ul> </li> <li>• EL AIRE</li> <li>• EL SOL</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>38</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Nuestro cometa o volántin</i>    <b>40</b></p>
<p><b>UNIDAD 5</b>  <b>LAS PLANTAS COMO MEDICINA Y ALIMENTO PARA LOS SERES VIVOS</b>  <b>43</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PLANTAS ALIMENTICIAS</li> <li>• PLANTAS MEDICINALES</li> <li>• PLANTAS ORNAMENTALES</li> <li>• PLANTAS INDUSTRIALES</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>53</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Mis amigas las semillas</i>    <b>54</b></p>
<p><b>UNIDAD 6</b>  <b>PLANTAS DEL CONTEXTO QUE FAVORECEN EN LA DIGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>  <b>59</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LAS PLANTAS COMO ALIMENTO</li> <li>• GRANOS DE ORO</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>65</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Puré de quinua con plátano</i>    <b>66</b></p>
<p><b>UNIDAD 7</b>  <b>LOS ANIMALES COMO FACTOR DE EQUILIBRIO EN LA NATURALEZA</b>  <b>67</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANIMALES VERTEBRADOS E INVERTEBRADOS</li> <li>• ANIMALES DOMÉSTICOS Y SALVAJES</li> <li>• ANIMALES SEGÚN EL LUGAR QUE HABITAN</li> <li>• ANIMALES AÉREOS</li> <li>• ANIMALES TERRESTRES</li> <li>• ANIMALES ACUÁTICOS</li> <li>• ANIMALES SEGÚN SU FORMA Y ESTRUCTURA</li> </ul>	<p><i>REPASAMOS LO APRENDIDO</i>    <b>78</b></p> <p><i>TRABAJAMOS</i>  <i>Vistiendo a los animales</i>    <b>80</b></p>

<b>UNIDAD 8</b> <b>CICLOS DE VIDA DE ANIMALES, PLANTAS Y SUS POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS</b> <b>89</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 93 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Salpicón de pollo</i> 94
<b>UNIDAD 9</b> <b>RECURSOS NATURALES DE LA COMUNIDAD</b> <b>95</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RECURSOS NATURALES</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 99 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Conociendo nuestro país</i> 100
<b>UNIDAD 10</b> <b>PRÁCTICAS CULTURALES DE RECIPROCIDAD, CUIDADO Y RESPETO A LA MADRE TIERRA EN LA PRODUCCIÓN</b> <b>103</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LA MADRE TIERRA</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 107 <b>TRABAJAMOS</b> <i>La madre tierra</i> 108
<b>UNIDAD 11</b> <b>ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y SU RELACIÓN CÍCLICA Y LINEAL DE ACUERDO AL TIEMPO Y AL ESPACIO</b> <b>109</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DÍAS DE LA SEMANA, MESES Y ESTACIONES DEL AÑO</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 114 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Mi propio vivero</i> 116
<b>UNIDAD 12</b> <b>LOS ALIMENTOS EN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SU VALOR NUTRITIVO EN LA VIDA</b> <b>119</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LOS ALIMENTOS</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 123 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Ensalada de sardina</i> 124
<b>UNIDAD 13</b> <b>ELEMENTOS QUE CONTAMINAN A LA NATURALEZA: PROTECCIÓN Y RESPETO HACIA LA VIDA</b> <b>125</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CONTAMINACIÓN AMBIENTAL</li> <li>CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA</li> <li>CONTAMINACIÓN HÍDRICA</li> <li>RECICLAR, REUTILIZAR Y REDUCIR</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 131 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Maceta reciclada</i> 132
<b>UNIDAD 14</b> <b>GESTIÓN DE RIESGOS: ACCIONES PREVENTIVAS ANTE DESASTRES</b> <b>133</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GESTIÓN DE RIESGO</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 137 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Collage de acciones positivas y negativas</i> 138
<b>UNIDAD 15</b> <b>IMPORTANCIA DEL AGUA, SUELO Y AIRE PARA LA CONSERVACIÓN DE LA VIDA</b> <b>141</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>EL AGUA</li> <li>EL AIRE</li> <li>EL SUELO</li> </ul>	<b>REPASAMOS LO APRENDIDO</b> 147 <b>TRABAJAMOS</b> <i>Elaborando abono orgánico</i> 148