

**EDA N°04-A1-Situación de Aprendizaje N°9**

<b>EDA N° 4</b>	“Promovemos una alimentación saludable para cuidar nuestro cuerpo”			
<b>ACTIVIDAD N° 1</b>	: “Cuidamos nuestro cuerpo alimentándonos adecuadamente”			
<b>SITUACIÓN DE APRENDIZAJE N° 9</b>	El ciclo vital del desarrollo humano y otros seres vivos			
<b>PROPÓSITO:</b>	Hoy explicaremos el ciclo vital de los seres vivos			
<b>ÁREA:</b>	CIENCIA Y TECNOLOGIA	<b>Grado:</b>	6to A,B,C,D	<b>Fecha:</b> JUNIO-2022

ÁREAS	COMPETENCIAS	CAPACIDADES	DESEMPEÑO
CIENCIA Y TECNOLOGIA	Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende y usa conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.</li> <li>Evalúa las implicancias del saber y del quehacer científico y tecnológico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Justifica por qué la diversidad de especies da estabilidad a los ecosistemas.</li> </ul> Describe los organismos y señala que pueden ser unicelulares o pluricelulares y que cada célula cumple funciones básicas o especializadas.



**INICIO**

- Responde la pregunta:

☺ ¿Que animales nacen de un huevo?

☺ ¿Que animales nacen del vientre?

☺ ¿Cómo es el ciclo vital de los seres vivos?

**DESARROLLO**

- Leen la siguiente situación:

Nico estaba muy interesado en que diferencia tiene los ciclos de vida del ser humano y otros seres vivos, él encontró las siguientes fotos:

**DIFERENTES CICLOS DE VIDA**

Así como el ser humano tiene un ciclo de vida los otros seres vivos tienen su ciclo de vida.



Responden las siguientes preguntas:

✍ **¿Qué seres vivos observo Nico?**

---



---

✍ **¿Cómo es el ciclo de vida de los seres vivos?**

---



---

- Lee las siguientes preguntas de indagación:

**¿Cómo es el crecimiento y desarrollo de los seres vivos?**



- Lee nuevamente el problema de indagación y responde: ¿Cómo creen que los seres vivos se desarrollan?, ¿por qué? ¿Todos los seres vivos pasan por el mismo ciclo de vida?
- Responde a las preguntas planteadas del problema de indagación:

- Leen tus hipótesis a sus compañeros.
- Responde las siguientes preguntas: ¿qué actividades necesitamos realizar para demostrar nuestras hipótesis?, ¿En qué orden harían su indagación y por qué?, ¿Qué temas les permitirá explicar el ciclo de vida de los seres vivos?

- Completa la siguiente tabla de actividades para desarrollar tu indagación.

¿Cómo es el crecimiento y desarrollo de los seres vivos?		
¿Qué necesito investigar?	¿Qué fuentes usaré?	¿Cómo organizo la información?

- Buscan información sobre el ciclo de vida de los seres vivos

## El ciclo de vida del ser humano y otros seres vivos

El ser humano, como todo ser vivo, cumple un ciclo vital en la vida. ¿Cómo es tu crecimiento y desarrollo?

### El ciclo vital del ser humano

El ciclo vital es el **conjunto de etapas** por las que atraviesa el ser humano a lo largo de su vida, desde el momento de la concepción hasta la vejez.

El crecimiento es el proceso por el cual se produce una maduración y un aumento del tamaño corporal en los seres humanos. Al finalizar, el organismo alcanza su tamaño definitivo y las características propias de un adulto. El desarrollo es el proceso por el cual los seres humanos adquieren características físicas diferentes en cada etapa de su crecimiento.

### Las etapas del desarrollo humano

Durante tu vida, atraviesas por varias etapas:

#### Conceptos clave

**Crecimiento.** Aumento natural de la estatura de una persona.

**Desarrollo.** Adquisición de características físicas diferentes en cada etapa de su crecimiento

<p><b>La niñez</b></p> <p>En esta etapa creces rápido, aprendes a hablar y a caminar, descubres tu cuerpo y lo que te rodea. Aunque necesitas de cuidados durante toda la infancia, los bebés necesitan más atención, porque ellos no pueden alimentarse ni asearse solos.</p>		<p><b>La adolescencia</b></p> <p>Es la etapa en la que empiezan los cambios en tu cuerpo, en la personalidad y en la forma de relacionarte con los demás. Sigues creciendo y aprendiendo. Esta etapa se inicia en los mujeres antes que en los varones.</p>	
<p><b>La vejez</b></p> <p>Disminuyen la estatura, la agilidad, la fuerza y la resistencia; debido a la pérdida de masa ósea y muscular.</p>		<p><b>La adultez</b></p> <p>Dejas de crecer porque el cuerpo está completamente desarrollado. Es la etapa ideal para la reproducción.</p>	

### Ciclo de vida de los seres vivos

En la naturaleza, todo está organizado. Tanto los seres vivos como los cuerpos sin vida están formados por materia, y esta se constituye por átomos que, al unirse, forman las moléculas.

**Ciclo de vida es el proceso vital** de un organismo desde su nacimiento hasta su muerte. De esta manera, el nacimiento de una semilla, por ejemplo, implica la muerte en el ciclo de vida de un fruto o flor.

De manera general, el ciclo de vida está dividido en cuatro etapas: **nacimiento, desarrollo, reproducción y muerte**. Nacer, crecer, reproducirse y morir son las cuatro etapas del ciclo de vida de todos los animales. Aunque es común en todos los animales, dichas etapas ocurren de diferentes formas en las distintas especies.



Algunas características de los animales cambian durante su crecimiento y desarrollo y otras permanecen iguales.

Hay animales que sufren grandes cambios en su cuerpo cuando pasan del estado juvenil al adulto. Este proceso se llama metamorfosis.

Ciclo de vida de un ave



1. Las aves se reproducen poniendo huevos. Las crías crecen en ellos fuera de la madre



2. Cuando nacen, los polluelos se parecen a sus padres, aunque generalmente tienen plumas de otros colores. La madre les lleva alimentos al



3. Cuando crecen, aumentan de tamaño, adquieren los colores de sus padres y llegan a ser adultos.

## Ciclo de vida de un anfibio



1. los anfibios adultos ponen huevos en el agua.



2. Las crías crecen dentro de los huevos y al nacer, viven bajo el agua. Poseen una cola y respiran por branquias. Son muy diferentes a los individuos adultos.



4. El anfibio adulto ya es igual a sus padres y tiene la capacidad de poner huevos, con lo que comienza un nuevo ciclo.



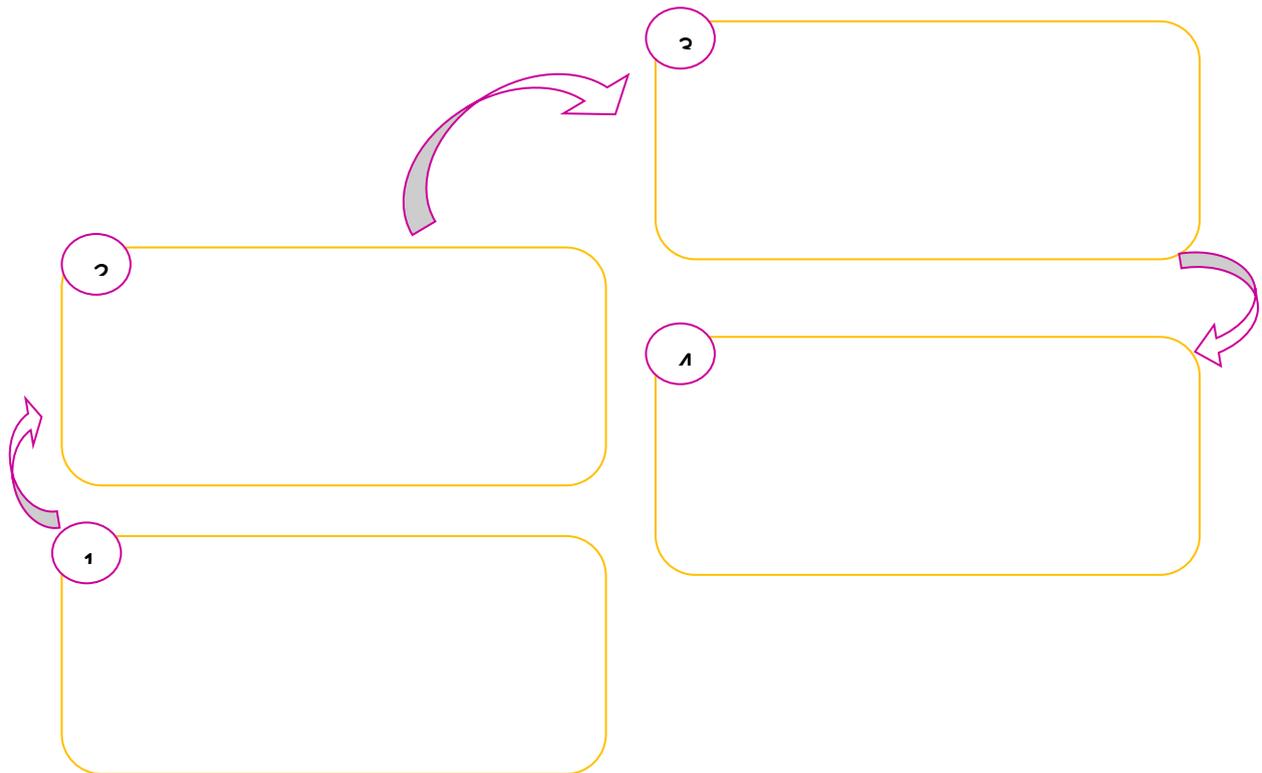
3. Las crías crecen y su cuerpo cambia. Aparecen las patas, pierden la cola y empieza a respirar a través de sus pulmones. Ahora viven sobre la tierra.

- Observan un video del ciclo de vida:

[https://www.youtube.com/watch?v=IMF5\\_FL0b6Q](https://www.youtube.com/watch?v=IMF5_FL0b6Q)



- Elabora un esquema gráfico del ciclo de vida de un ser vivos:



**Explica cómo es ciclo de vida del ser vivo que dibujaste:**

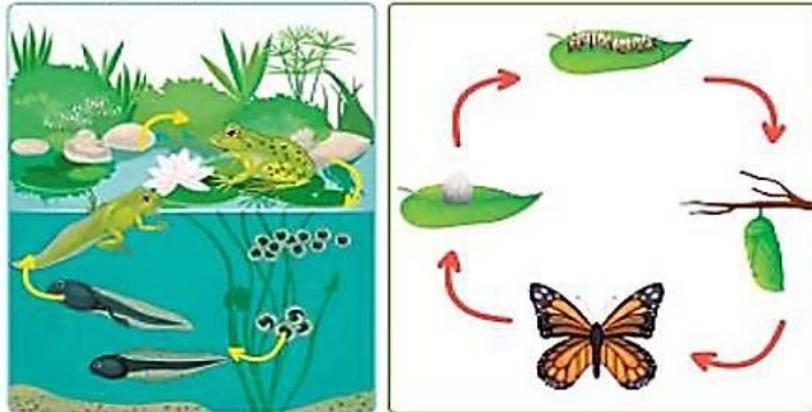
---

---

---

---

Observa y compara.



1. ¿En cuántos ambientes transcurre el ciclo de vida del sapo?, ¿y el de la mariposa?

---

---

2. ¿Qué ocurre con el cuerpo del sapo y de la mariposa desde que nacen hasta que son adultos?

---

---

- Sistematizan la información mediante un mapa conceptual del ecosistema y la cadena alimenticia.
- Comprueba tu respuesta inicial con lo que acabas de investigar a partir de la pregunta de investigación: **¿Cómo es el crecimiento y desarrollo de los seres vivos?**

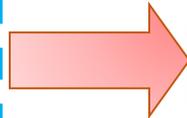
**Explicaciones al inicio de la actividad**

---

---

---

---



**Explicaciones finales**

---

---

---

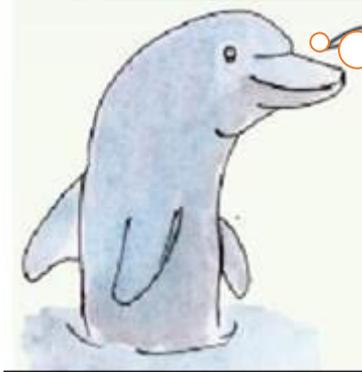
---

- Da a conocer las conclusiones sobre el ciclo vital de los seres vivos

- Escribe tus conclusiones en la siguiente ficha con sustento científico:



# Mis conclusiones:



Las plantas, los animales y los seres humanos son seres vivos, porque nacen, crecen, se reproducen y mueren. Las etapas por las que atraviesan los seres vivos se llaman CICLOS DE VIDA.

- Algunos animales presentan metamorfosis en su desarrollo.



## CIERRE



### METACOGNICIÓN:

- ¿Qué aprendí?
- ¿Tuve alguna dificultad para aprenderlo y como lo superaste?
- ¿En qué me servirá lo aprendido hoy?

### AUTOEVALUACIÓN:

- ¿Participo en todo momento con mis ideas?
- ¿Cumplí con el desarrollo de las actividades propuesta?
- ¿Respete los acuerdos de convivencia?



Reflexionamos sobre nuestros aprendizajes

- **Leo y coloreo** el recuadro según corresponda.

CRITERIOS	Lo logré	Lo estoy intentando	¿Qué necesito mejorar?
			
✓ Describí y comparé las características de las etapas del ciclo de vida de distintos animales (mamíferos, aves, insectos y anfibios), relacionándolas con su hábitat.			
✓ Representé de forma gráfica el ciclo de vida de un ser vivo.			

**EDA N°04-A1-Situación de Aprendizaje N°10**

<b>ACTIVIDAD N° 1</b>	Cuidamos nuestro cuerpo alimentándonos adecuadamente				
<b>SITUACIÓN DE APRENDIZAJE N° 4</b>	<b>¿SABES LO QUE COMES?</b>				
<b>PROPÓSITO:</b>	Los estudiantes aprenderán sobre el contenido de los alimentos procesados, si esos contenidos son saludables o pueden afectar la salud				
<b>ÁREA:</b>	CIENCIA Y TECNOLOGÍA	<b>Grado:</b>	6to A,B,C,D	<b>Fecha:</b>	Junio -2022

ÁREAS	COMPETENCIAS	CAPACIDADES	DESEMPEÑO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA	INDAGA MEDIANTE MÉTODOS CIENTÍFICOS PARA CONSTRUIR SUS CONOCIMIENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problematiza situaciones para hacer indagación.</li> <li>• Diseña estrategias para hacer indagación</li> </ul>	Selecciona instrumentos, materiales y herramientas, así como fuentes que le brinden información científica

**INICIO**  
**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**



- Se saluda a los niños y niñas y se les muestra los productos envasados
- Se entrega por grupos los productos como galletas y se les pide que saboreen y puedan indicar con más elementos de juicio digan lo que creen que contenga.
- Se anota en la pizarra los comentarios de los estudiantes, se menciona que tienen otros componentes, que no han dicho, pero que es importante saberlo.
- Se pregunta ¡Cómo podemos averiguar cuáles son los otros componentes?
- Se escucha las propuestas, en este caso lo averiguaremos leyendo las envolturas del producto.
- Luego se pregunta:¿Sabían que en las envolturas hay información muy importante sobre los productos que consumimos?¿Sabían que en los productos que consumen hay ingredientes naturales y artificiales?¿Sabían que los fabricantes agregan a los productos unas sustancias llamadas preservantes?
- Se comunica el propósito de la sesión: Hoy aprenderemos sobre los alimentos procesados que solemos comer, qué contienen y por qué lo contienen, además averiguaremos si esos contenidos son saludables o pueden afectar la salud.



- Se acuerda con los estudiantes dos normas de convivencia para la sesión.
- Se escribe en la pizarra la siguiente pregunta a investigar:

## ¿Tiene algún efecto en la salud el consumo de alimentos procesados?

### DESARROLLO

#### PLANTEAMIENTO DE LA HIPÓTESIS

- Se organiza en grupos para investigar y dar respuesta a la pregunta
- Manifiestan sus hipótesis, las cuales se escriben en la pizarra.



#### ELABORACIÓN DEL PLAN DE INDAGACIÓN

- Se les solicita que revisen nuevamente la información de las etiquetas y anoten en este cuadro

PRODUCTO : GALLETA	
Ingredientes	
Fecha de vencimiento	

- Se les pregunta: ¿Cómo podrían encontrar respuestas para las preguntas que se han planteado?

- Elaboran propuestas sobre qué hacer, se anota en la pizarra sus respuestas.

- Se entrega a cada grupo las diferentes envolturas de alimentos y se les indica que las observen cuidadosamente los ingredientes que contienen.

- Realizan sus anotaciones en el cuaderno

#### ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

- Se les pregunta si encontraron algún ingrediente diferente a los que contienen las galletas. Por ejemplo: ácido fólico ,fósforo ,potasio ,riboflavina, saborizante, bicarbonato de sodio, etc.

- iQué otros datos importantes encuentran en las envolturas? ¿Qué creen que significan las fechas? ¿Qué nos puede pasar si consumimos un producto fuera de la fecha de vencimiento?

- A continuación veremos un video sobre los alimentos procesados en el link:

<https://www.youtube.com/watch?v=BWSH8LYdTWk>

- Leen la ficha informativa sobre las ventajas y las desventajas de los alimentos procesados frente a los alimentos naturales; alimentos transgénicos

- Los niños son inducidos a comentar enfatizando la información más relevante en los hábitos alimenticios de los niños.

- Elaboran sus conclusiones y comunican

-Dan respuesta a la pregunta de investigación

HIPÓTESIS INICIAL	RESPUESTA FINAL DESPUÉS DE INVESTIGAR



-Se reflexiona con los estudiantes sobre los alimentos procesados ¿Qué beneficios o perjuicios para la salud pueden presentar? ¿Por qué los alimentos envasados deben tener etiquetas con las sustancias que los conforman y deben consignar además la fecha de vencimiento?

#### EVALUACIÓN

CRITERIOS	Lo logré	En proceso	Debo mejorar
Selecciona fuentes de información			
Contrasta su hipótesis inicial con el resultado final			
Reconoce los riesgos de los alimentos procesados			

#### Aplica lo aprendido EVIDENCIA

- Elaboran un afiche sobre los aditivos que no debemos consumir y pegan en el área de Ciencia y tecnología, para advertir sobre los riesgos a sus compañeros

## FICHA INFORMATIVA SOBRE LAS VENTAJAS Y LAS DESVENTAJAS DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS FRENTE A LOS ALIMENTOS NATURALES

Alimento natural es el que se obtiene directamente de los campos de cultivo y no ha sido sometido a ningún tratamiento o proceso, por lo que conserva sus características originales. Alimento procesado industrialmente es aquel que ha sido sometido a modificaciones durante su cadena de producción, almacenamiento y distribución. Usualmente estas modificaciones se realizan con el fin de mejorar el sabor, la textura y la consistencia del alimento, o para extender su tiempo de vida útil y poder comercializarlos mejor.

### CUADRO COMPARATIVO DE LAS VENTAJAS Y LAS DESVENTAJAS DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS FRENTE A LOS ALIMENTOS NATURALES

ALIMENTOS NATURALES	ALIMENTOS PROCESADOS
Exentos de conservantes químicos.	Contienen conservantes químicos que afectan la salud, causantes de alergias y son potencialmente carcinogénicos.
Elevado contenido de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes naturales.	Contenido mínimo de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes. A veces les agregan vitaminas y minerales, pero no naturales, sino elaborados químicamente.
No presentan riesgos por microorganismos anaeróbicos peligrosos para la salud.	Riesgo de contaminación por microorganismos anaeróbicos en enlatados. Cualquier posible lesión del envase puede provocar su contaminación.
Presentan mayor riesgo de contaminación por falta de higiene en su manipulación.	El envasado previene su manipulación y evita el desarrollo de hongos y bacterias dañinas.
Altamente perecederos.	Tiempo de vida útil de 1 año o más.

No podemos evitar consumir alimentos procesados, la clave es consumirlos en pequeñas cantidades. Hay que preferir el consumo de alimentos naturales frente al consumo de alimentos altamente procesados.

### ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Los alimentos transgénicos son aquellos alimentos a los que se les han insertado genes exógenos (de otras plantas o animales) en sus códigos genéticos. La ingeniería genética se puede hacer con plantas, animales o bacterias y otros microorganismos. Los humanos hemos producido cultivos y criado animales para obtener características deseables durante miles de años. Por ejemplo, criamos perros desde poodles hasta gran danés, y rosas desde las miniaturas con olor dulce hasta las rosas rojas que viven más tiempo, pero carecen de olor hoy en día.

La cría selectiva con el tiempo creó estas amplias variaciones, pero el proceso dependía de que la naturaleza produjera el gen deseado. Los humanos entonces elegían aparear los animales o plantas individuales que portaban ese gen particular, con el fin de hacer que las características deseadas fueran más comunes o más pronunciadas. Hemos estado modificando genéticamente plantas desde la década de 1990. La ingeniería genética permite a los científicos acelerar este proceso pasando los genes deseados de una planta a otra o incluso de un animal a una planta y viceversa.

**FUNCIONES:** Los posibles beneficios de los alimentos transgénicos incluyen:

- ✓ Alimentos más nutritivos.
- ✓ Alimentos más apetitosos.
- ✓ Plantas resistentes a la sequía y a las enfermedades, que requieren menos recursos ambientales (como agua y fertilizante).
- ✓ Disminución en el uso de pesticidas.
- ✓ Aumento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor vida útil • Crecimiento más rápido en plantas y animales.
- ✓ Alimentos con características más deseables, como papas (patatas) que absorben menos grasa al freirlas.
- ✓ Alimentos medicinales que se podrían utilizar como vacunas u otros medicamentos Los riesgos potenciales incluyen: • Las plantas y los animales modificados pueden tener cambios genéticos inesperados y dañinos.
- ✓ Los organismos modificados se pueden cruzar con organismos naturales. Esto puede llevar a la extinción del organismo original u otros efectos ambientales impredecibles.
- ✓ Las plantas pueden ser menos resistentes a algunas plagas y más susceptibles a otras.

**FUENTES ALIMENTICIAS:** Por medio de la biotecnología, se han alterado genéticamente los tomates, las papas (patatas), la ahuyama o calabaza, el maíz y la soya (soja). Muchos alimentos más contienen ingredientes modificados y se están desarrollando otros más.

Para obtener mayor información, consulte a la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (Food and Drug Administration, FDA).

**EFFECTOS SECUNDARIOS:** La Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos regula la producción y etiquetado de alimentos transgénicos. Algunas personas han expresado inquietudes con respecto a que los genes de un alimento que se insertan en otro pueden causar una reacción alérgica. Por ejemplo, si los genes del cacahuete (maní) están en los tomates, ¿es posible que alguien con una alergia a los cacahuets pueda reaccionar negativamente a los tomates? En enero de 2001, el Centro para la Nutrición Aplicada y la Seguridad en los Alimentos de la FDA (Center for Food Safety and Applied Nutrition) propuso que quienes desarrollen alimentos procesados genéticamente presenten información científica y de seguridad a la FDA al menos 120 días antes de que el producto salga a la venta. Se pueden encontrar mayores detalles sobre estos alimentos en el sitio web de la FDA.

**RECOMENDACIONES:** Además de la FDA, la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (Environmental Protection Agency, EPA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA) regulan también las plantas y animales modificados genéticamente. Los alimentos transgénicos generalmente se consideran seguros. Sin embargo, no ha habido pruebas suficientes para garantizar la total seguridad. No existen informes de enfermedades o lesiones debido a estos alimentos. Cada alimento transgénico nuevo tendrá que evaluarse de manera individual.

**ACTIVIDAD:**

Investiga acerca del contenido de 5 alimentos procesados. Para que anotes la información recopilada en un cuadro.

Investiga sobre los procedimientos de conservación de alimentos que aplicaron los antiguos peruanos y acompaña con dibujos o imágenes.

Elaboren un afiche sobre los aditivos que no debemos consumir y pegarlo en el aula o algún lugar de la Institución Educativa para advertir a sus compañeras sobre los riesgos.

## Alimentos procesados, transgénicos y alergias alimentarias

<http://www.ecoagricultor.com/alimentos-procesados-transgenicos-alergias>

¿Puedes creer que aproximadamente 5,9 millones de niños en los EE. UU. hoy en día tienen alergias a los alimentos? ¡Eso es más de un 400% de aumento en los últimos 20 años! Por desgracia, la verdadera causa de este increíble aumento sigue siendo un misterio para la comunidad médica.

Una teoría conecta la introducción de organismos genéticamente modificados (OGM) en nuestro sistema alimentario al incremento dramático de las alergias alimentarias en los niños. Todo comenzó en 1996 cuando la soya modificada genéticamente comenzó a aparecer en nuestros alimentos, que condujo a un aumento del 50% en las alergias de soya después de un año, y el doble de alergia al maní o cacahuetes en los siguientes 6 años. Interesante, ¿verdad?

Por desgracia, hay pocos estudios científicos independientes publicados en revistas revisadas que asocian los OGM a las alergias alimentarias. ¿Por qué es eso? Debido a que las compañías de semillas que producen las semillas transgénicas, junto con la FDA, han hecho virtualmente imposible verificar de forma independiente que los cultivos transgénicos son seguros o tienen efectos secundarios dañinos.

Los tipos de estudios que realmente necesitamos son los que comparan la prevalencia

de alergias en los niños que comen una dieta basada en alimentos procesados, y la de aquellos que comen una dieta con alimentos ecológicos, sin procesar, libre de transgénico. Tal vez, el estudio sobre los resultados de salud a largo plazo de los niños cuyas madres consumieron una dieta libre de transgénicos durante el embarazo frente a los niños cuyas madres consumieron la dieta convencional sería de gran ayuda.

Ninguno de estos estudios existe. En cambio, se ven obligados a limitarse a las correlaciones entre los dos, y me pregunto cuál es el verdadero impacto de los OGM sobre las alergias alimentarias en los niños.

### OGM, alimentos procesados y alergias

Más del 75% de los alimentos procesados en los supermercados hoy en día contienen, al menos, un ingrediente modificado genéticamente. Los principales culpables son la remolacha de azúcar (95% de remolachas transgénicas son azucareras), soya (soja) (el 94% es transgénica), canola (el 90% es transgénica) y el maíz (el 88% es transgénico). Vamos a echar un vistazo más de cerca a la soja, y ver cómo se conectan a las alergias alimentarias.

Hecho N.º 1: Después de que la planta de la soya ha sido genéticamente modificada, incluye un alérgeno de soya. Este alérgeno es en un 41% idéntico al mismo alérgeno encontrado en la planta de cacahuete.

Hecho N.º 2: A la edad de tres años, la mayoría de los niños estadounidenses han estado expuestos a una gran cantidad de soya transgénica. Están expuestos en el útero de la madre a través de la dieta, a través de la leche materna (de nuevo a través de la dieta de la madre), o al beber leche para bebés con soya, y a través de

otros productos para los niños, como chucherías, snacks, etc., que contienen soya transgénica.

Hecho N.º 3: Nuestro sistema inmune está estrechamente conectado a nuestro aparato digestivo. Esto es especialmente evidente en los niños. Así que lo que comemos tiene un impacto en nuestra salud general y la capacidad de nuestro cuerpo para luchar contra la enfermedad. Los alimentos que contienen aditivos nocivos, pesticidas y transgénicos que se acaban en el estómago aumentan la probabilidad de trastornos autoinmunes como la alergia.

Hecho N.º 4: Los niños tienen 3-4 veces más probabilidades de desarrollar una alergia a los alimentos que un adulto debido a su inmadurez digestiva y el sistema inmunológico.

Resumiendo, el alérgeno que se encuentra en la soya transgénica está estrechamente relacionado con el alérgeno que se encuentra en los cacahuetes. Los niños a menudo han ingerido gran cantidad de soya transgénica incluso antes de nacer. Su sistema digestivo inmaduro comienza a romperse, lo que afectará a su sistema inmune posteriormente y al desarrollo de una alergia.

### **Lo que puede hacer para disminuir el riesgo de su familia**

- Disminuir o evitar el consumo de alimentos procesados.
- Aumentar el consumo de frutas y verduras ecológicas, así nos libramos de pesticidas y transgénicos y mejorará nuestra salud general.
- Eliminar los OGM de su dieta, especialmente de soya, canola y los ingredientes a base de maíz (eche un vistazo a la Guía de alimentos transgénicos)
- Comprar en el mercado local, así se sabrá de primera mano lo que se está

Comprando.

- Preguntar al pediatra acerca de los probióticos: Sistema digestivo sano = Sistema Inmunológico saludable.