



COLEGIO PABLO GARRIDO VARGAS  
*Formando líderes sin distinción*

GUÍA DE APRENDIZAJE  
“CIENCIAS NATURALES”

NOMBRE:		FECHA: Semana 22 30 al 04 de Septiembre 2020.	CURSO: Octavo Año Básico.
OA5: Explicar, basados en evidencias, la interacción de sistemas del cuerpo humano, organizados por estructuras especializadas que contribuyen a su equilibrio, considerando: La digestión de los alimentos por medio de la acción de enzimas digestivas y su absorción o paso a la sangre. El rol del sistema circulatorio en el transporte de sustancias como nutrientes, gases, desechos metabólicos y anticuerpos, el proceso de ventilación pulmonar e intercambio gaseoso a nivel alveolar. El rol del sistema excretor en relación con la filtración de la sangre, la regulación de la cantidad de agua en el cuerpo y la eliminación de desechos. La prevención de enfermedades debido al consumo excesivo de sustancias como tabaco, alcohol, grasas y sodio, se relacionan con estos sistemas.	Unidad 1	Habilidades a desarrollar:	Explicar, comprender, analizar.
	Nutrición y Salud		
Objetivo de clase: <ul style="list-style-type: none"><li>Proponer medidas de prevención de enfermedades investigadas asociadas a procesos digestivos, circulatorios, respiratorios y excretorios.</li></ul>			
Indicadores de Evaluación: <ul style="list-style-type: none"><li>Proponen medidas de prevención de enfermedades investigadas asociadas a procesos digestivos, circulatorios, respiratorios y excretorios.</li></ul>			
Instrucciones de la Actividad: <ul style="list-style-type: none"><li>Lee y responde cada una de las preguntas que aparecen en tu guía</li><li>Te puedes apoyar con la clase online que aprendiste con tu profesor</li><li>Analiza, recorta y pega en tu cuaderno la información entregada</li><li>Envía las respuestas finales a tu profesor a través del correo electrónico</li></ul>			
Sitio web recomendado: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=qV7UVhTpPZw">https://www.youtube.com/watch?v=qV7UVhTpPZw</a>			
Docente: Edgardo Martínez Hidalgo.	Correo: edgardo.martinez@colegio-pablogarrido.cl	Horario de Consultas: 10:30 a 11:30 horas.	

1.- Lee, analiza, observa y desarrolla:

1. Lee el texto: “Prácticas de higiene para la prevención de enfermedades”.

**Texto: “Prácticas de higiene para la prevención de enfermedades”.**

Las malas prácticas de higiene favorecen la propagación de microorganismos y las enfermedades relacionadas a ellas, por eso es muy importante incorporar hábitos de higiene personal, de la casa y de los alimentos, y así favorecer la salud de las personas. Los microorganismos son muy pequeños, siendo algunos invisibles a la vista humana y se encuentran en todas partes. Ellos viven en el suelo, sobre todas las superficies, sobre la piel y también en el tracto intestinal de personas y animales. Existen diferentes tipos de microorganismos. Algunos de ellos son buenos o beneficiosos para el cuerpo y ayudan a mantener una buena salud. Otros son malos o dañinos y pueden provocar enfermedades.

Los microorganismos dañinos pueden causar enfermedades si los ingerimos en las comidas, en el agua que tomamos, o si entran a nuestro cuerpo por otra vía. Algunas enfermedades infecciosas más frecuentes, causadas por los microorganismos son: el tifus, la diarrea, la influenza, enfermedades de la piel, como la sarna, hepatitis, etc.

Alimentación y vida saludable. <http://www.fao.org/publications/es/>.

a) ¿Qué ocurre cuando no se practican hábitos de aseo personal y del entorno? Explica

---

---

b) Conversen con sus familias acerca de cómo se lavan las manos:

---

---

c) Describan las acciones que realizan.

---

---

2. Observa las imágenes y responde.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: "Alimentos limpios y en buen estado".

Situación 1



Situación 2



**Comparar.**

a. Encierra en la segunda situación nueve diferencias en las imágenes.

---

---

---

**Explicar.**

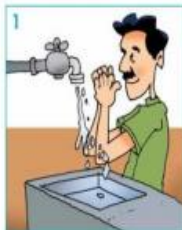
b. ¿En cuál de las situaciones hay mejores condiciones de higiene para preparar los alimentos?

---

---

---

3. Observa las imágenes y enumera el enunciado como corresponde.



**Ejemplo:**

**3** Frotó las manos entre sí y entre los dedos, realizando movimientos circulares.

\_\_\_ Con agua del chorro, se enjuagó bien, permitiendo que el agua limpia bajara de las muñecas a los dedos.

\_\_\_ Se mojó hasta el antebrazo.

\_\_\_ Por último, se secó con una toalla limpia de uso personal.

\_\_\_ Enjabonó bien sus manos.

4. Dibuja 2 acciones de medidas de higiene según corresponda.

Higiene en la conservación de alimentos.		Higiene en la preparación de los alimentos.	

5. Responde de manera individual. Lee frase y responde marcando con una X en la columna "SÍ", si realizan las acciones propuestas o "NO", si no realizan estas acciones.

**¿QUÉ NOTA LE PONDRÍAS A TUS HÁBITOS DE ASEO?**

Indicadores	Sí	No
1. Me lavo las manos cada vez que consumo algún alimento.		
2. Me cepillo los dientes por lo menos 4 veces al día.		
3. Me baño todos los días.		
4. Me lavo el pelo todos los días.		
5. Me cambio la ropa interior todos los días.		
6. Me corto las uñas de las manos y de los pies a menudo.		
7. Ayudo a mantener el aseo de habitación.		
8. Me baño cada vez que juego o hago deporte.		
9. Me cambio los calcetines todos los días.		
10. Lavo la fruta antes de comerla.		
11. Ayudo a mantener el aseo del baño y de la cocina todos los días.		

**Ticket de salida**

- ¿Por qué crees tu que es importante mantener una practica de higiene?

- Nombra 2 consejos que puedas emplear para enseñar a tus amigos a tener una buena practivca de higiene