



COLEGIO PABLO GARRIDO VARGAS
Formando líderes sin distinción

GUÍA DE APRENDIZAJE
“CIENCIAS NATURALES”

NOMBRE:		FECHA: Semana 32 16 al 20 de noviembre 2020.	CURSO: Tercer Año Básico.
OA07: Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.	Unidad 4	Habilidades a desarrollar:	Identificar, conocer.
	Vida saludable		
Objetivo de clase: <ul style="list-style-type: none"> Conocer e identificar las buenas prácticas de higiene en la vida cotidiana. 			
Indicadores de Evaluación: <ul style="list-style-type: none"> Identifican y comunican por diversas formas buenas prácticas de higiene en la vida cotidiana. 			
Instrucciones de la Actividad: <ul style="list-style-type: none"> >Leer con atención toda la guía de aprendizaje. >Escribir en tu cuaderno de asignatura la fecha y el objetivo de clase. >Enviar fotografía de ticket de salida desarrollado al correo o WhatsApp de la profesora. >Tienes hasta el viernes 06 de noviembre para desarrollar la guía de aprendizaje. 			
Sitio web recomendado: https://www.youtube.com/watch?v=_rwnwhSW5pw			
Docente: Daniela Palma, Jhoselyn García.	Correo: 3roA: Jhoselyn.garcia@colegio-pablogarrido.cl 3roB: daniela.palma@colegio-pablogarrido.cl	Horario de Consultas: 8:30 a 13:00 horas	



Hola niños y niñas, espero que estén muy bien junto a sus familias.
Te invito a resolver: ¿Cómo vamos? lee con atención y descubre de que se trata.

- ❖ Lee de manera comprensiva cada pregunta.
- ❖ Lee las alternativas, piensa en la correcta y luego responde.
- ❖ Recuerda enviar hoja de respuesta tu profesora por WhatsApp o correo electrónico,



Ante de comenzar lee el siguiente párrafo y responde las preguntas en el recuadro.

Ocupa tu imaginación e imagina que eres un chef y deben preparar un almuerzo saludable. 1. ¿Qué aspectos deben considerar al momento de elegir los alimentos?, 2. ¿y al momento de prepararlos? Registren sus ideas.

1

2



¿Sabías que?



Además de consumir preferentemente alimentos saludables, es importante adoptar medidas para manipular y preparar los alimentos.

➤ **Lee la información y resuelve las actividades.**

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.

Conceptos clave

microorganismos patógenos: seres vivos que no pueden verse a simple vista y que causan enfermedades.
contaminación cruzada: transferencia de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas de un alimento a otro por medio de las manos, las superficies o los utensilios.



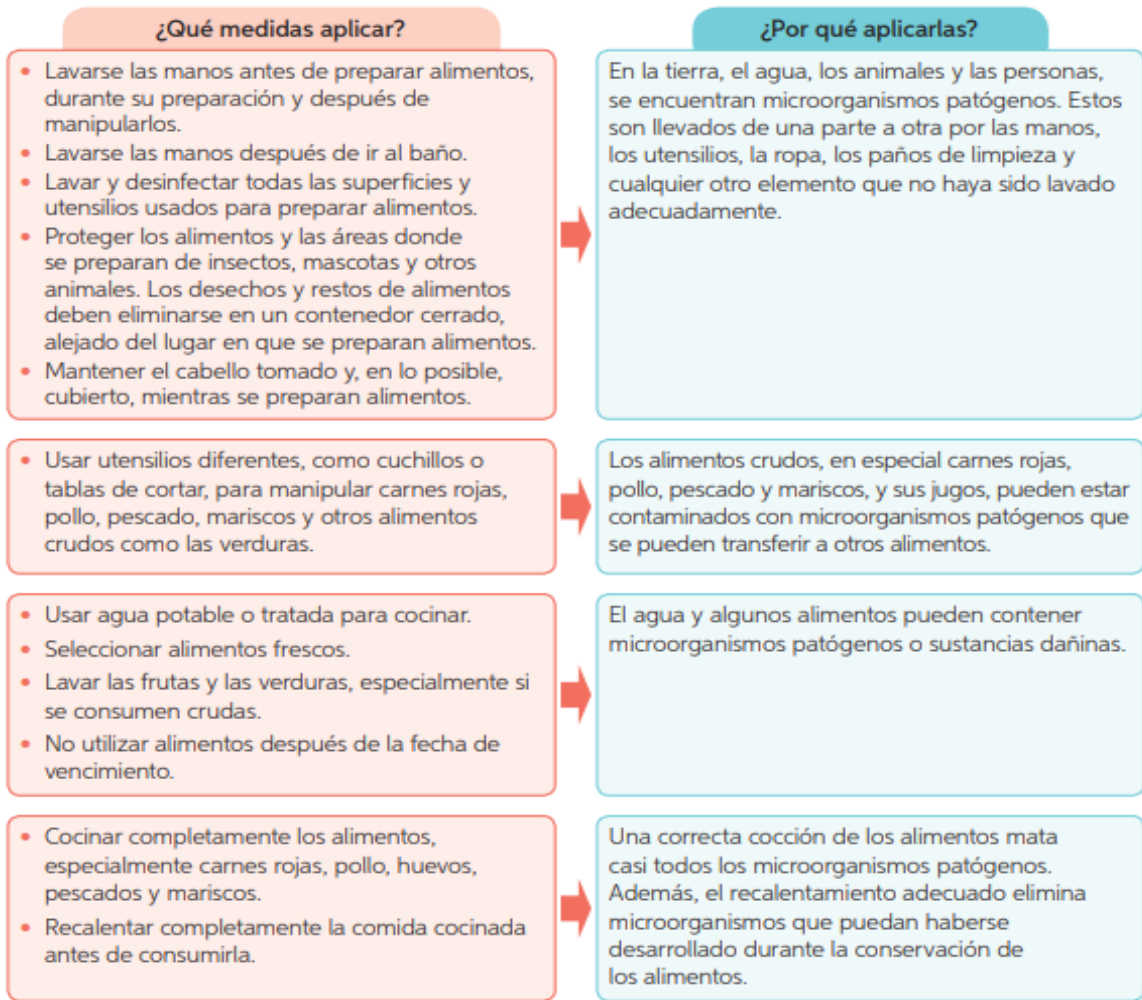
Actividad 1: Responde las preguntas.

A). ¿Qué debería hacer el niño antes de preparar el postre?, ¿Por qué?

B). ¿La acción que realiza la abuela representa una medida de higiene?

c. El basurero como se muestra en la imagen ¿Representa una medida de higiene?

Te invito a conocer las buenas prácticas para preparar alimentos.



Actividad 2: Observa las imágenes y responde.

Situación 1



Situación 2



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

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

Actividad 3: Analicen las situaciones que se proponen a continuación. Marquen con una X en la columna correspondiente, si la acción es correcta o incorrecta y escribe 2 razones que justifiquen las respuestas.



Situaciones	Correcta	Incorrecta	¿Por qué?
Cuando Susana y Gabriel fueron a comprar manzanas a la feria, Gabriel se comió una de ellas mientras regresaban a su casa.			
A Felipe y Carolina les gusta salir al patio de su casa, subirse a la higuera y comer sus frutas.			
En los días de calor, Camilo y sus amigos, después de jugar fútbol, van a un canal cercano a beber agua.			
Verónica está con gripe, pero tiene que preparar el almuerzo. Se levanta de su cama a cocinar antes que lleguen sus hijos. Está muy apurada y se siente incómoda porque tose mucho mientras prepara los alimentos.			

Ticket de salida

(semana 32)

Nombre: _____

I. Responde las preguntas.

a). Nombra 3 hábitos de higiene que tenemos que tener en nuestra vida diaria.

1.

2.

3.

b) ¿Cuál de estas prácticas pueden prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación? Encierrala.

