



COLEGIO PABLO GARRIDO VARGAS  
*Formando líderes sin distinción*

GUÍA DE APRENDIZAJE  
“CIENCIAS NATURALES”

|   |                |   |   |   |  |
|---|----------------|---|---|---|--|
| NOMBRE:   |                | FECHA: Semana 34<br>30 al 04 de diciembre 2020.   |   | CURSO: Tercer<br>Año Básico.                |  |
| OA07: Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.   | Unidad 4       | Habilidades desarrollar:  | a | Conocer, identifican                        |  |
|   | Vida saludable |   |   |   |  |
| Objetivo de clase: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer e identificar, medidas para la conservación de alimentos.</li></ul>  |                |   |   |   |  |
| Indicadores de Evaluación: <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifican conductas que ayudan a prevenir el contagio de enfermedades a través de los alimentos.</li></ul>   |                |   |   |   |  |
| Instrucciones de la Actividad:<br>>Leer con atención toda la guía de aprendizaje.<br>>Escribir en tu cuaderno de asignatura la fecha y el objetivo de clase.<br>>Enviar fotografía de ticket de salida desarrollado al correo o WhatsApp de la profesora.<br>>Tienes hasta el viernes 04 diciembre para desarrollar la guía de aprendizaje. |                |   |   |   |  |
| Sitio web recomendado: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5-S-gh3Hphs">https://www.youtube.com/watch?v=5-S-gh3Hphs</a>  |                |   |   |   |  |
| Docente: Daniela Palma,<br>Jhoselyn García.   |                | Correo:<br>3roA: <a href="mailto:Jhoselyn.garcia@colegio-pablogarrido.cl">Jhoselyn.garcia@colegio-pablogarrido.cl</a><br>3roB: <a href="mailto:daniela.palma@colegio-pablogarrido.cl">daniela.palma@colegio-pablogarrido.cl</a> |   | Horario de Consultas:<br>8:30 a 13:00 horas |  |



Hola niños y niñas, espero que estén muy bien junto a sus familias.

Te invito a resolver nuestra guía de aprendizaje 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 ticket de salida a tu profesora por WhatsApp o correo electrónico,



## RECUERDA

Los alimentos que comes vienen del campo o de los criaderos de animales y; desde donde se cultivan o crían hasta que llegan a tu boca, se ensucian y contaminan fácilmente con microbios y muchas sustancias que pueden ocasionarte enfermedades.



## ¿Sabías que?

Además de aplicar medidas en la preparación de los alimentos, es importante tener en cuenta algunas consideraciones para su conservación. A continuación, te presentamos algunas medidas que favorecen una correcta conservación de los alimentos.

### Medidas para conservar alimentos

- ✓ Conservar los alimentos cubiertos o en recipientes cerrados, protegidos de insectos, mascotas u otros animales.
- ✓ No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas. Ponerlos en el refrigerador apenas se enfríen.
- ✓ Mantener carnes y mariscos refrigerados a menos de 5 °C, nunca a temperatura ambiente.
- ✓ Mantener refrigerados los huevos y lácteos, como yogures y las leches después de abrirlas.
- ✓ No descongelar alimentos a temperatura ambiente (se sugiere hacerlo en el refrigerador).
- ✓ Conservar los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados (especialmente carnes y mariscos), para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Revisar periódicamente la fecha de vencimiento de los alimentos envasados y eliminar los productos vencidos.
- ✓ Evitar golpear los alimentos enlatados y descartar los que estén abollados.



---

---



ACTIVIDAD 1: responde las preguntas relacionadas con lo leído el recuadro

a). ¿Por qué los alimentos deben estar protegidos de animales, como moscas y mascotas?

---

---

b): ¿Qué consecuencias podría tener dejar en un mismo recipiente alimentos cocidos y crudos, como carne?

---

---

c). ¿Con qué otra medida relacionada con la conservación de alimentos completaría este listado? Escríbela.

TENER BUENAS MEDIDAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS NOS AYUDAN A PREVENIR ENFERMEDADES, LEE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN RESPECTO AL TEMA.



Las enfermedades transmitidas por los alimentos se originan por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos patógenos o sustancias tóxicas. Algunas enfermedades transmitidas por los alimentos son las siguientes: cólera, hepatitis A, salmonelosis, shigellosis, listeriosis y diarrea por *Escherichia coli*, entre otras. A continuación, se describen algunas de ellas.

### Enfermedades transmitidas por alimentos

| Enfermedad  | Síntomas   | Origen alimenticio  |
|-------------|--|---|
| Cólera      | Fiebre, diarrea (ocasionalmente con sangre), náuseas, vómitos y calambres abdominales. | Consumo de agua y alimentos contaminados, como mariscos crudos o mal cocidos.   |
| Hepatitis A | Fiebre, náuseas y fatiga; orina oscura; piel y ojos de color amarillento.              | Consumo de frutas y verduras crudas que fueron regadas con aguas contaminadas, o bien de alimentos contaminados con heces de una persona infectada, que los manipula sin aplicar medidas de higiene apropiadas. |
|             |  |   |

ACTIVIDAD 2: Responde las preguntas relacionadas.

a). Elige otra enfermedad asociada al consumo de alimentos contaminados y completa la información de la tabla.

---

---

b). ¿Qué más te gustaría aprender acerca de las enfermedades transmitidas por alimentos?  
¿Por qué consideras importante aprenderlo?

---

---

c). Observa las imágenes y marca con un  aquellas que muestren medidas de higiene que evitan el contagio de enfermedades.



Ticket de salida  
Semana 33

Nombre: \_\_\_\_\_

i. Observa la siguiente imagen de una cocina:



1. ¿Qué consecuencia podría traer para las personas de la casa, que la cocina esté en este estado?

---

---

2. Menciona dos formas de solucionar el problema.

---

---

3. Dibuja en el recuadro cómo se verá la cocina luego de tomar las medidas adecuadas

---

---