

6. Guía de trabajo autónomo Ciencias

El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Centro Educativo: Escuela Central San Sebastián

Nivel: segundo año

Asignatura: Ciencias

Semana: del 12 al 16 de julio del 2021.

Tiempo estimado: una semana

Estudiante: _____ . Sección: _____

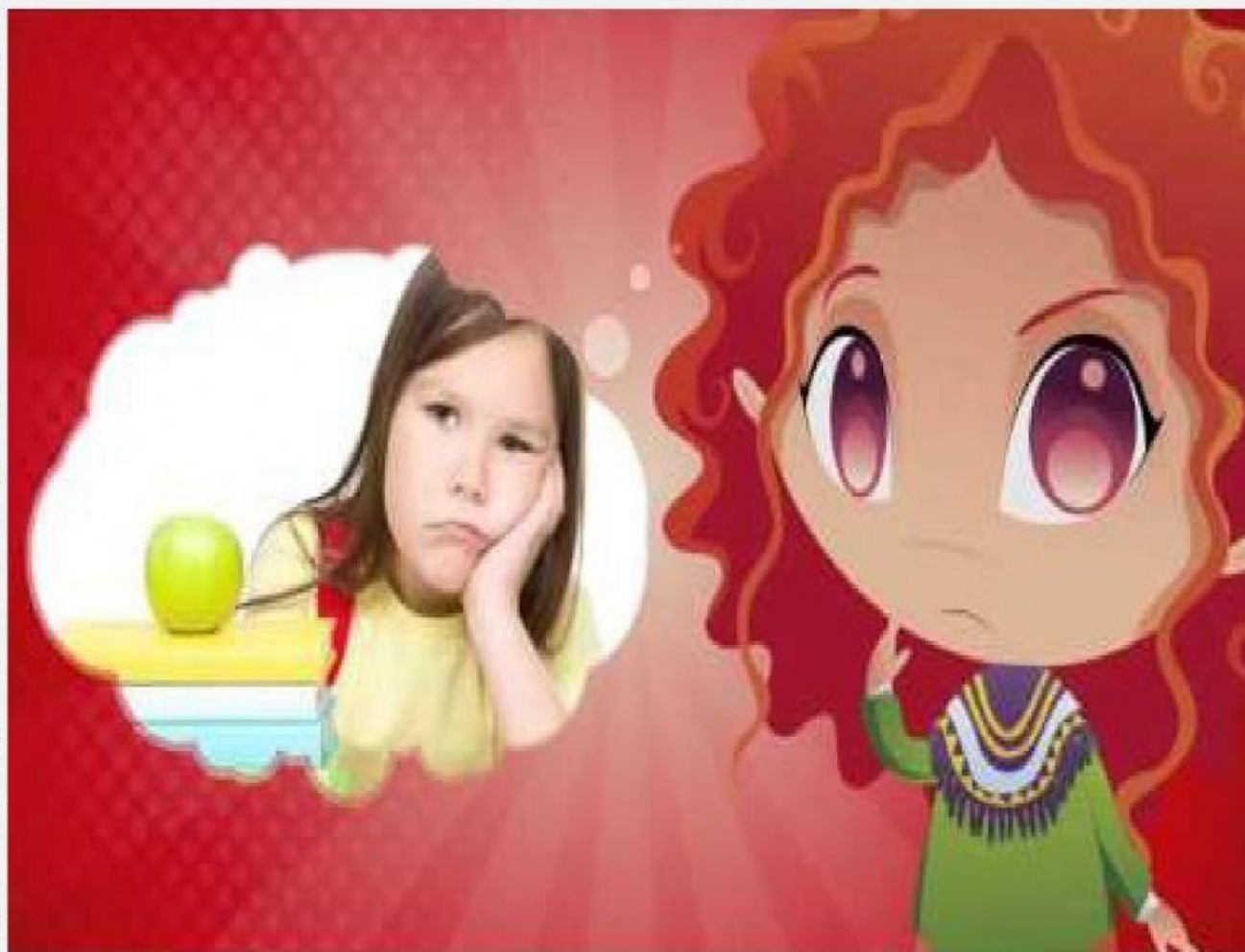


1. Voy a reforzar lo aprendido en clase: Importancia de una alimentación saludable

GUÍA INTERACTIVA

Actividad 1: (clarificación)

1. Observo con atención el video: <https://youtu.be/QeXzKg95H8c>



Indicaciones

Actividad 2: (clarificación)

Observo los dibujos del lado derecho y los arrastro para responder las preguntas en el espacio en blanco del lado izquierdo.

a. ¿Qué alimentos desayunas?



Grasas y dulces



Lácteos



Carnes



Verduras



Cereales, pasta y panes



Frutas

b. ¿Qué comes en el almuerzo?



Grasas y dulces



Lácteos



Carnes



Verduras



Cereales, pasta y panes



Frutas

c. ¿Qué alimentos comes en la cena?



Grasas y dulces



Lácteos



Carnes



Verduras



Cereales, pasta y panes



Frutas

d. ¿Por qué debemos alimentarnos de manera saludable?

Actividad 3: (clarificación)

1. Resuelvo el siguiente rompecabezas <https://n9.cl/hukj> y al terminarlo leo la información que ahí se encuentra, sino puedo hacerlo observo la información del **anexo 1**.



2. Observo las siguientes acciones y selecciono aquellas que cuidan la calidad de los alimentos.

 <p>Estornudar encima de los alimentos</p> <p>1</p>	 <p>Nunca consumir alimentos que no tengan un color, sabor u olor normal</p> <p>2</p>	 <p>Lavarse las manos con frecuencia y mantener la higiene personal</p> <p>3</p>	 <p>Mantener muy limpias todas las superficies de la cocina, y los utensilios y paños</p> <p>4</p>	 <p>Dejar los basureros destapados cerca de la cocina</p> <p>5</p>
---	---	--	---	--

b. ¿Qué puede pasar si no se cuidan los hábitos de higiene al preparar los alimentos?



Anexo 1

"EVALUACIÓN DEL NIVEL DE DESEMPEÑO" GTA #6 Ciencias			
Para uso exclusivo de la docente de grupo			
Estudiante: _____		sección: _____	
Al finalizar por completo el trabajo, el maestro evaluará el nivel de desempeño alcanzado. Para ello, mi maestro marca o encierra el número que mejor describe el nivel de logro alcanzado al resolver la guía y mi desempeño en clase.			
Indicador del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial 1	Intermedio 2	Avanzado 3
1. Reconoce aspectos vinculados con la importancia de consumir alimentos nutritivos para el bienestar humano, durante las diferentes etapas del desarrollo.	Menciona aspectos vinculados con la importancia de consumir alimentos nutritivos para el bienestar humano, durante las diferentes etapas del desarrollo.	Resalta aspectos relevantes acerca de la importancia de consumir alimentos nutritivos para el bienestar humano, durante las diferentes etapas del desarrollo.	Distingue, puntualmente, aspectos vinculados con la importancia de consumir alimentos nutritivos para el bienestar humano, durante las diferentes etapas del desarrollo.
2. Describe aspectos que contribuyen al mejoramiento de la calidad de los alimentos e influyen en el bienestar humano.	Menciona aspectos generales que contribuyen al mejoramiento de la calidad de los alimentos e influyen en el bienestar humano.	Resalta generalidades que contribuyen al mejoramiento de la calidad de los alimentos e influyen en el bienestar humano.	Puntualiza aspectos significativos que contribuyen al mejoramiento de la calidad de los alimentos e influyen en el bienestar humano.

¿Porqué es importante desinfectar las frutas y verduras?

Las frutas y verduras frescas son alimentos sanos y saludables pero pueden estar contaminados por:

- Microorganismos
- Agroquímicos
- Malas prácticas durante el transporte y almacenamiento.

¡ RECUERDA !

Debemos lavar todas las frutas y verduras bajo un chorro de agua y desinfectarlas antes de consumirlas

foman
www.foman.com.co