Colegio Academia de Humanidades
Padres Dominicos

RUTA DE APRENDIZAJE

Asignatura:	**Ciencias N**aturales	Curso:	Terceros básicos
Profesor/a:	Jacqueline González, Sergio Andrade	Tiempo:	4 hrs. semanales
Inicio:	31 de Marzo	Término:	30 de abril

MI PLAN DE TRABAJO

Unidad Uno

Temas a Desarrollar	Actividad	Páginas del Libro a trabajar o Material de Apoyo	Semana
Inicio Unidad 1 "Vida Saludable" Lección N°1 Conocimientos previos	Evaluación sumativa contenidos tratados en las clases anteriores. Observar lámina motivacional. -Describir la imagen, centrando la atención primero en el local "¡Come rico!" y luego en el local "Chatarrón". Trabajo individual en el libro "Activo lo que sé" Anotan los temas que van a aprender.	**11 a la 13**	**31 de marzo al 04 de abril.**
Unidad 1 "Vida Saludable" Lección N°1 "Los alimentos" Alimentación saludable	Trabajo individual en el libro realizando un listado de alimentos. Observar lámina con los grupos de alimentos .Escribir los nutrientes que entrega cada grupo de alimentos. Trabajo individual en el libro. Trabajan con etiquetas de alimentos para conocer la información nutricional. Completan el **exploro**. Responden a la pregunta (través de lluvia de ideas) ¿qué es una dieta balanceada? Observan video para dar respuesta a las preguntas. Anotan concepto.	**16 a la 19** **20 y 21**	**07 al 11 de abril**
Unidad 1 "Vida Saludable" Lección N°1 Alimentos saludables y no saludable. Haciendo un jugo y postre saludable.	Observan 3 tipos de alimentos, responden a las preguntas del **exploro** Anotan concepto de alimento saludable y poco saludable Observan video relacionado con el tema. Trabajan en el libro desarrollando las páginas "Integro lo Aprendido"	**22 a la 25**	**14 al 18 de abril.**

	Trabajo grupal en la sala de laboratorio para preparar jugos y postres saludables.		
Higiene alimentaria	Investigan por medio de un procedimiento experimental cuáles son las condiciones para que se conserve adecuadamente un alimento. Conocen medidas de higiene que se deben aplicar en la conservación y preparación de alimentos.	Páginas 26 a 33	**21 al 25 de abril**
Medidas de higiene relacionadas con los alimentos	Conocen los riesgos a los que se exponen cuando no aplican medidas higiénicas en la preparación de alimentos. Conocen algunas medidas de prevención de enfermedades infectocontagiosas. Evalúan el nivel de logro alcanzado en los objetivos de aprendizaje de la Lección 2. Integro lo que aprendí. Organizo mis ideas. Compruebo lo que aprendí. Prueba parcial Unidad 1 lección 1 y 2.	Páginas 34 a 43	**28 de abril al 02 de mayo**

EVALUACIONES Y CALIFICACIONES

Evaluación	Nota	Fecha
Trabajo Grupal **Preparación de jugos y postres.**	**Parcial**	14 AL 18 de abril