



Dossier Ciencias Naturales



4° C Lunes 16.03

2 horas



4° B Martes 17.03

2 horas

4° A Jueves 19.03



2 horas

Encuentra las 10 diferencias en la siguiente imagen:



Ahora respondamos algunas preguntas:

1.- ¿Qué podemos observar en la imagen?

2.- Menciona 4 acciones correctas que se observan en la imagen

3.- Menciona 4 acciones incorrectas que se observan en la imagen

4.- ¿Qué acciones de las observadas realizas tú en casa?

Objetivo de la clase:

Identificar prácticas de higiene en la manipulación de alimentos observando imágenes y comunicando estas observaciones para ejercitarlas y poder prevenir enfermedades.

(copiar en el cuaderno)

Manipulación de Alimentos

La manipulación de alimentos se refiere a toda acción realizada por una persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

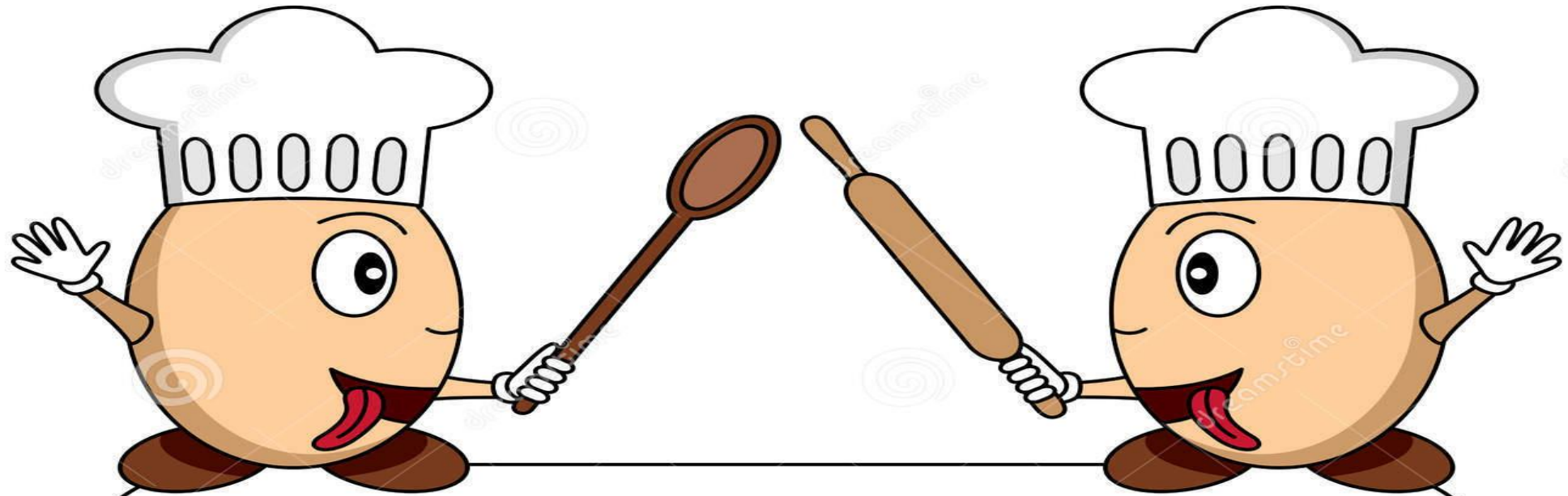
(copiar en el cuaderno)



Ahora revisa el siguiente video en youtube



<https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>



Ahora observa las imágenes,
describe lo que ves e indica si
la acción es correcta o
incorrecta

Utilizar guantes mientras se manipulan alimentos



Correcto

Lavar las manos con agua y jabón varias veces al día



Correcto

Ubicar los alimentos directamente sobre la mesa



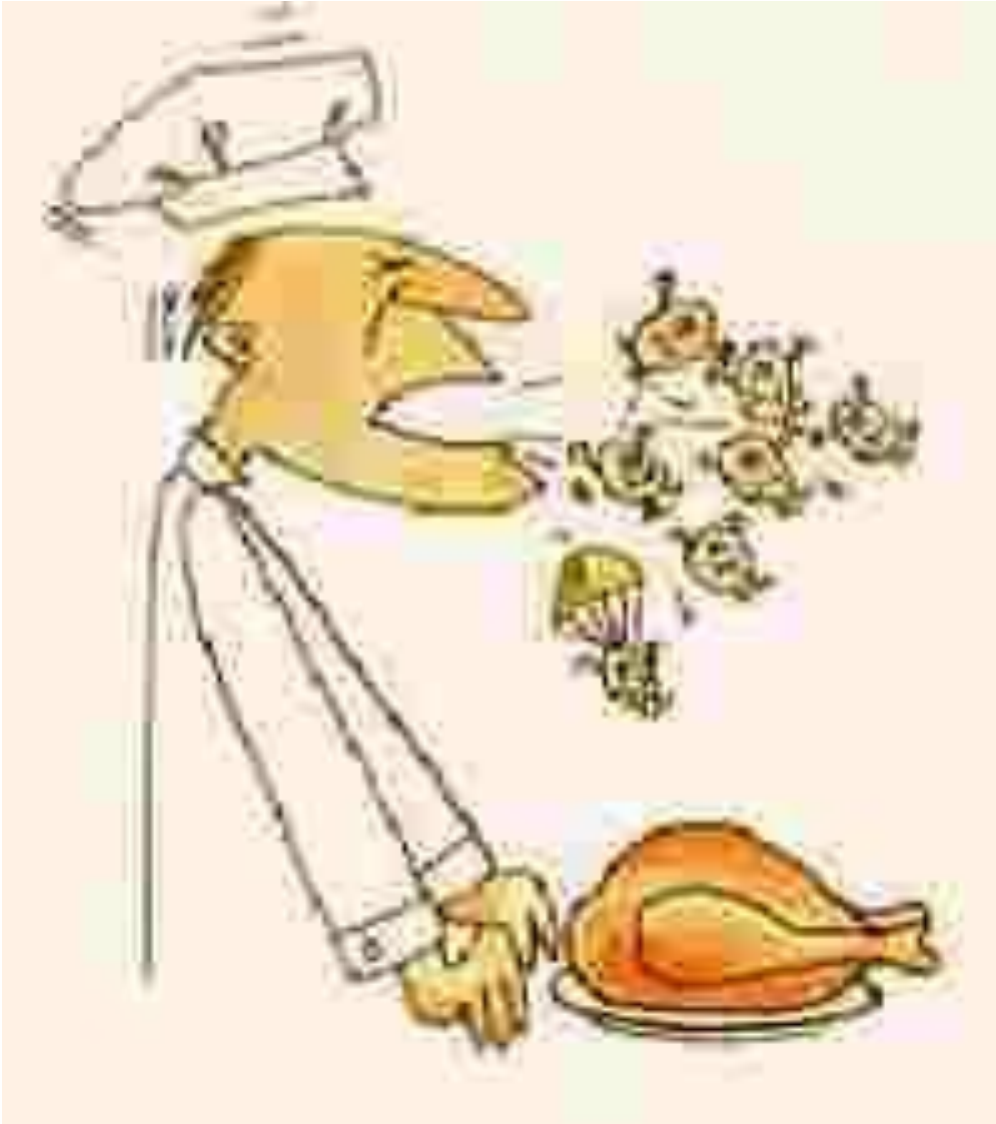
Incorrecto

Lavar y desinfectar frutas y verduras antes de prepararlas



Correcto

Toser frente a los alimentos



Incorrecto

Vamos a Resumir



¿Cuál es el tema trabajado hoy?

Escribe 5 medidas de higiene en la manipulación de alimentos

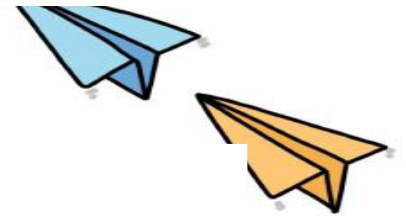
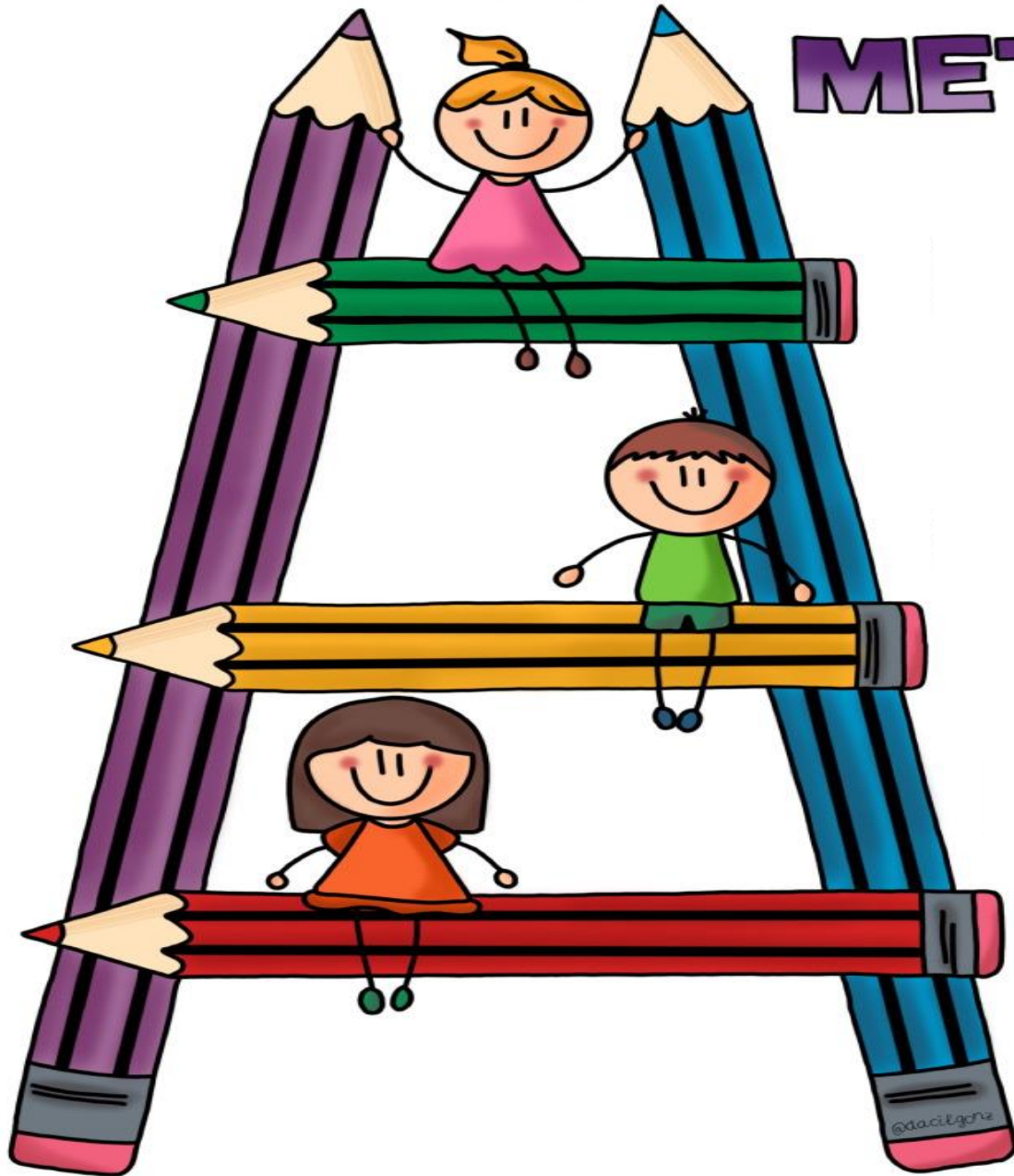
¿Qué medidas de higiene utilizan en tu hogar?
Escribe 4

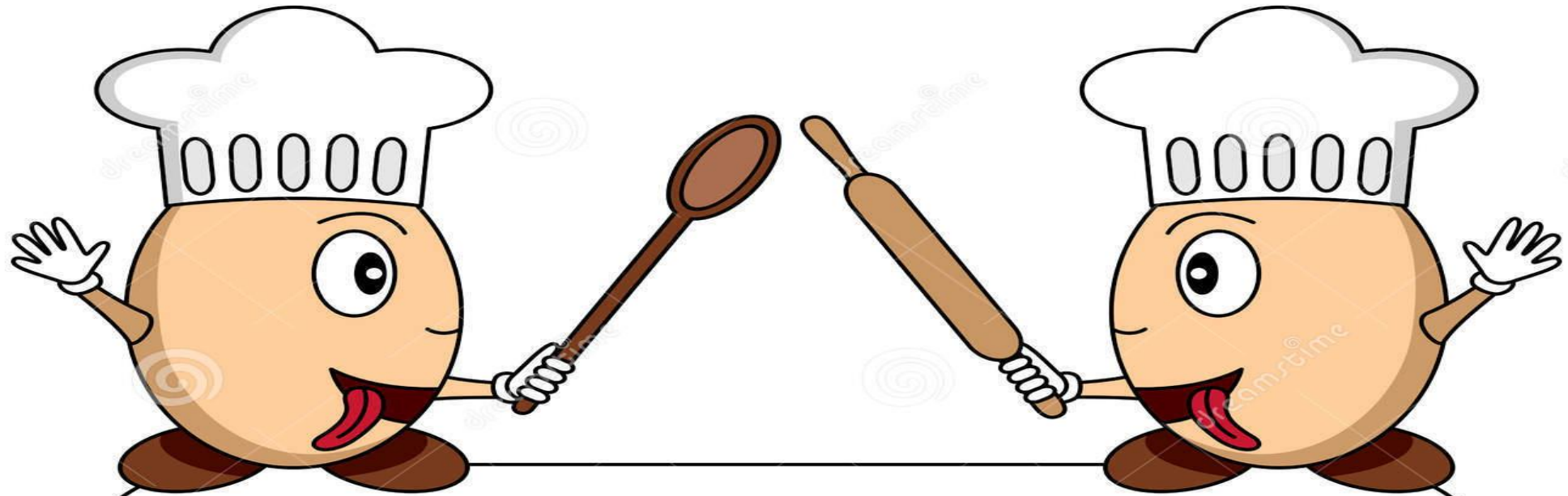
¿Qué puedes conseguir aplicando estas prácticas de higiene?

(copiar y responder en el cuaderno)

Escalera de la

METACOGNICIÓN





Evaluación: el día 30.03.2020
realizaremos la revisión del
cuaderno con las actividades
realizadas