



Sebastian's College  
 Santa Julia 150, Graneros.  
 Departamento de ciencias  
 Miss Lilia Ubilla Villegas

### PROYECTO DE CIENCIAS

- I. NOMRE DEL PROYECTO:** Buenas prácticas en la preparación y conservación de alimentos.  
**FECHA:** 02 de Noviembre hasta el 26 de Noviembre del 2020.  
**CURSO:** 3° Básico  
**OBJETIVO:** -OA 7: Proponer comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.
- II. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS**  
RECURSOS HUMANOS: Los padres o el adulto responsable más el estudiante.  
RECUROS MATERIALES: -Cuadernos de la asignatura  
 -Texto del estudiante de la asignatura y curso correspondiente.  
 - Lápiz grafito más lápices de colores.

### PROYECTO MES DE NOVIEMBRE

LUNES 02 NOVIEMBRE	LUNES 09 NOVIEMBRE	LUNES 16 NOVIEMBRE	LUNES 23 NOVIEMBRE
<p>I.- ¿Cómo prevenir Enfermedades transmitidas por los alimentos?</p> <p>Trabajan páginas 226 y 227 del texto.            Leen El origen de las conservas y un equipo para analizar alimentos.            Responden en su cuaderno preguntas página 226.            Leen noticia científica página 226 y responden las preguntas en su cuaderno.</p>	<p>II.-¿Cómo prepara y conservar alimentos?</p> <p>Observan imagen página 228 y realizan la actividad señalada.            Leen página 229: Buenas prácticas para preparar alimentos.            Responden en su cuaderno después de leer ¿Qué le dirías al niño de la imagen (pág. 228) que debe hacer antes de preparar el postre?</p>	<p>III.-Acontecimientos relacionados con la alimentación y conservación de alimentos en Chile.</p> <p>Leen página 234 y 235 del texto.            Responde en tu cuaderno:            1.-¿Qué efectos ha tenido en las personas el avance en la conservación de alimentos?            2.-¿Por qué en la época de la Colonia se producía charqui?</p>	<p>III.-¿Qué enfermedades están asociadas al consumo de alimentos y cómo prevenirlas?</p> <p>Observa la imagen página 236 y responde en tu cuaderno las preguntas a y b.            Comentan la enfermedad del hantavirus, cómo se contagia y cómo se previene.            Trabajan pág. 237 enfermedades transmitidas por alimentos.</p>

### TICKET DE SALIDA

LUNES 02 NOVIEMBRE	LUNES 09 NOVIEMBRE	LUNES 16 NOVIEMBRE	LUNES 23 NOVIEMBRE
Resuelve página 227 encuentra las diferencias.	¿En qué lugares de su casa y de su escuela ubicarían los basureros?	¿Qué sistema se utilizan actualmente para la conservación de los alimentos?	Observa imágenes página 237 y realiza la actividad.

**RECORDAR:**

-LOS TICKET DE SALIDA SON EVALUACIONES FORMATIVAS, EN LOS CUALES NOS PERMITEN VISUALIZAR, REGISTRAR SU PARTICIPACIÓN Y COMPROMISO FRENTE A LA ASIGNATURA.

-SE REALIZARÁ UNA EVALUACIÓN SUMATIVA CON NOTA(SEGÚN DECRETO 67)

Experimento evaluado.

La importancia de refrigerar los alimentos.

Realizar actividad página 238 y 239.

Registra sus observaciones como el modelo página 239.

Bolsa A                  Bolsa B                  Bolsa C

Responde preguntas 1, 2 y 3 después de realizado el experimento.

Enviar evidencias de tu experimento fotos al correo o whatsapp.

Fecha final para enviar el proyecto finalizado el 27 de Noviembre.

-ENVIAR REGISTRO DE CADA CLASE Y DEL PROYECTO FINAL.

-REALIZAR PREGUNTAS EN CASO DE DUDAS.

-Se reciben las evidencias (tareas y ticket de salida) hasta el viernes 27 de Noviembre en el correo [lygrancaguamail.com](mailto:lygrancaguamail.com)

**¡USTEDES PUEDEN!**