

## Planificación Ciencias Naturales 3° básico

**CURSO:** 3° básico  
**SECTOR:** Ciencias Naturales

**SESIÓN:** 14  
**EJE:** Ciencias de la vida

**FECHA:**  
**UNIDAD 2:** Los alimentos  
Manipulación de alimentos  
Taller 2

**TIEMPO:** 45 minutos

**Meta de la sesión:** Comunicar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

<p><b>Objetivos de Aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.</li> </ul>	<p><b>Contenidos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.</li> </ul>
<p><b>Indicadores de evaluación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>Comunica acciones de buena manipulación de alimentos.</li> </ul>	
<p><b>Inicio</b> (10 minutos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Explore lo que sus estudiantes saben del tema a tratar, con preguntas tales como, ¿por qué hay que lavarse las manos antes de comer?, ¿para qué se lavan las frutas y verduras?, ¿por qué no se deben permitir animales en lugares donde se está cocinando?</li> <li>Pida a sus estudiantes que lean el texto superior de la página <b>40</b> y así poder responder adecuadamente las preguntas planteadas.</li> <li>Diga a sus estudiantes, que identifiquen buenas prácticas en la manipulación de alimentos y luego completen la actividad <b>1</b> de la página <b>40</b>.</li> </ul>	<p><b>Recursos requeridos</b></p> <p>Páginas 40 y 41 del texto del estudiante.</p>

**Desarrollo (25 minutos)**

- Organice a sus estudiantes, para que trabajen en parejas, confeccionando un afiche que promueva buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Disponga de los materiales necesarios para realizar este afiche; pueden ser recortes de revistas, plumones, lápices de colores, pegamento, cartulina u otros.
- Proponga un estímulo al afiche que mejor promueva buenos manejos de los alimentos.
- Puede exponer los trabajos realizados en la sala de clases o en el colegio.

**Cierre (10 minutos)**

- Pida a sus estudiantes que, por turno, cada pareja presente su afiche y lo explique al curso.
- Comente los trabajos de sus estudiantes, estimulando los aprendizajes logrados en cada caso.
- Finalmente, pida a sus estudiantes que completen la actividad **3** de la página **41**, proponiendo algunas formas de comunicar información, por ejemplo, dibujos, comics, textos u otros.