



COLEGIO AURORA DE CHILE  
CORMUN – RANCAGUA

**ASIGNATURA:** Ciencias Naturales

**CURSO:** tercero básico

**PROFESOR:** Michelle Cabello- Yesenia Ibarra

**FECHA:** 30 AL 4 de diciembre

**CLASE N.º:** 35

**Unidad N.º:** 2

**TIEMPO:** 2 horas

<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAJES</b>		<b>HABILIDADES/DESTREZAS</b>		
Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades. (OA 7)		Evaluar.		
<b>OBJETIVO DE LA CLASE</b>		<b>ACTITUDES</b>		
Identificar y comunicar buenas prácticas en la preparación y conservación de los alimentos, para prevenir enfermedades.		Demostrar curiosidad e interés por conocer seres vivos, objetos y/o eventos que conforman el entorno natural.		
<b>M</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA CLASE ACTIVIDADES/ ESTRATEGIAS METODOLOGICAS</b>	<b>INDICADOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVALUACIÓN</b>
<b>INICIO</b>	Se saluda a los estudiantes y se da a conocer las normas de convivencia y la importancia de cumplir con estas. Recuerdan lo aprendido en la clase anterior. Conocen la ruta de aprendizaje y objetivo de la clase.		Prueba digital	Formativa
<b>DESARROLLO</b>	Observan página 228 y leen: ¿Cómo preparar y conservar los alimentos? Observan y leen :Buenas prácticas para preparar alimentos. Realizan evaluación de proceso página 224 del texto escolar. Registran en su cuaderno lo aprendido.			
<b>CIERRE</b>	Envían sus respuestas. Comentan la evaluación.			