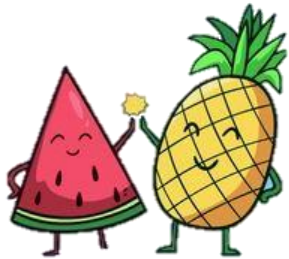




Colegio Aurora
de Chile
CORMUN RANCAGUA

CIENCIAS NATURALES

No Imprimir



MATERIAL SEMANA 35 – 3º BÁSICO.

PROFESORAS:

MICHELLE CABELLO

YESSENIA IBARRA

COLEGIO AURORA DE CHILE

RANCAGUA



Normas de trabajo virtual.

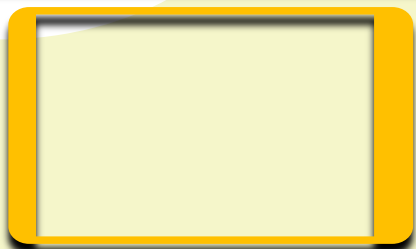


¿QUÉ NECESITAS PARA DESARROLLAR ESTA CLASE?

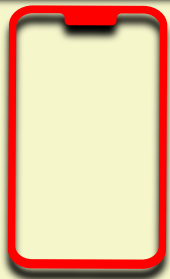
LO QUE TENGAS EN CASA...



COMPUTADORA



TABLET



CELULAR

E
S
E
N
C
I
A
L



LÁPIZ DE MINA



LAPIZ ROJO PARA
LAS MAYÚSCULAS



GOMA DE BORRAR



CUADERNO DE
ASIGNATURA



TEXTO ESCOLAR



UN LUGAR CÓMODO
PARA ESTUDIAR



Ruta de Aprendizaje

1

Observar imágenes y comentar.

2

Comprender el objetivo de la clase.

3

Leer y comprender páginas del texto escolar.

4

Registrar lo aprendido en el cuaderno.

5

Responder a preguntas de cierre.

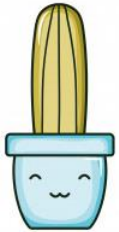


¿Qué piensas de esta imagen?

Objetivo:



Identificar y comunicar buenas prácticas en la preparación y conservación de los alimentos, para prevenir enfermedades.





Antes de empezar, escucha las indicaciones que te dará tu profesor.

Observa la imagen. Luego, en cada marca con un si la acción representa una medida de higiene y con una si no es así.



■ ¿Qué debiera hacer el niño antes de preparar el postre?, ¿por qué?

Además de consumir preferentemente alimentos saludables, es importante adoptar **medidas al manipular y preparar alimentos**, como las que se describen en la página siguiente, para que estos sean inocuos (no dañinos), sanos y nutritivos. Esto, porque los alimentos se pueden contaminar con **microorganismos patógenos** o sustancias tóxicas, producto de la llamada **contaminación cruzada**.

Los alimentos contaminados pueden causar enfermedades a las personas, como las que estudiaremos en el próximo tema.

Conceptos clave

microorganismos patógenos: seres vivos que no pueden verse a simple vista y que causan enfermedades.

contaminación cruzada: transferencia de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas de un alimento a otro por medio de las manos, las superficies o los utensilios.

Buenas prácticas para preparar alimentos

¿Qué medidas aplicar?

- Lavarse las manos antes de preparar alimentos, durante su preparación y después de manipularlos.
- Lavarse las manos después de ir al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios usados para preparar alimentos.
- Proteger los alimentos y las áreas donde se preparan de insectos, mascotas y otros animales. Los desechos y restos de alimentos deben eliminarse en un contenedor cerrado, alejado del lugar en que se preparan alimentos.
- Mantener el cabello tomado y, en lo posible, cubierto, mientras se preparan alimentos.

- Usar utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carnes rojas, pollo, pescado, mariscos y otros alimentos crudos como las verduras.

¿Por qué aplicarlas?

En la tierra, el agua, los animales y las personas, se encuentran microorganismos patógenos. Estos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, la ropa, los paños de limpieza y cualquier otro elemento que no haya sido lavado adecuadamente.

Los alimentos crudos, en especial carnes rojas, pollo, pescado y mariscos, y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos patógenos que se pueden transferir a otros alimentos.

- Usar agua potable o tratada para cocinar.
- Seleccionar alimentos frescos.
- Lavar las frutas y las verduras, especialmente si se consumen crudas.
- No utilizar alimentos después de la fecha de vencimiento.

El agua y algunos alimentos pueden contener microorganismos patógenos o sustancias dañinas.

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carnes rojas, pollo, huevos, pescados y mariscos.
- Recalentar completamente la comida cocinada antes de consumirla.

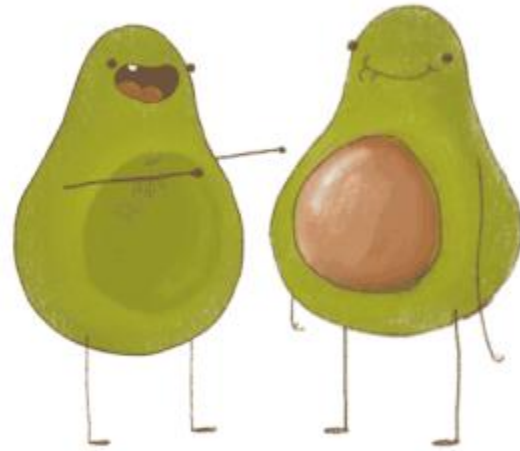
Una correcta cocción de los alimentos mata casi todos los microorganismos patógenos. Además, el recalentamiento adecuado elimina microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.

Fuente: Enfermedades transmitidas por los alimentos. Recuperado el 06 de abril de 2017, de: <http://www.edualimentaria.com/> (Adaptación).

Después de leer la información de estas páginas, ¿qué nuevos argumentos darías para explicar qué debe hacer el niño de la imagen de la página anterior antes de preparar el postre?

¿En qué lugares de su casa y de su escuela ubicarían los basureros?
Comenten de forma oral.

Recreo cerebral



LISA VERTUCCI 5

A

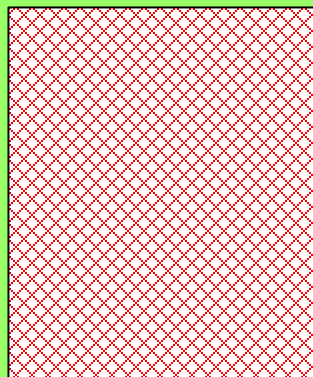
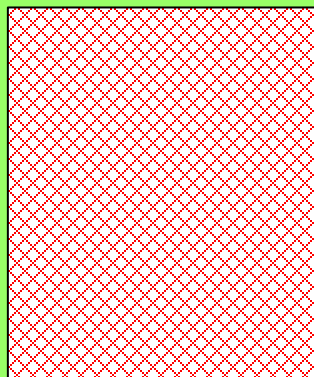
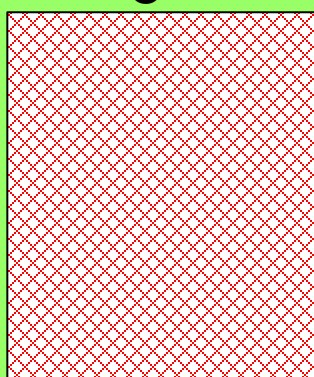
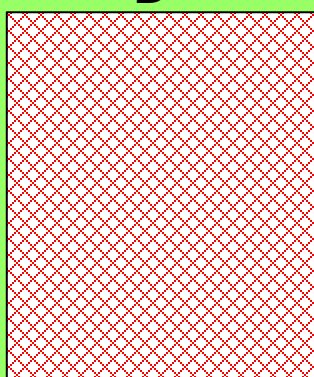
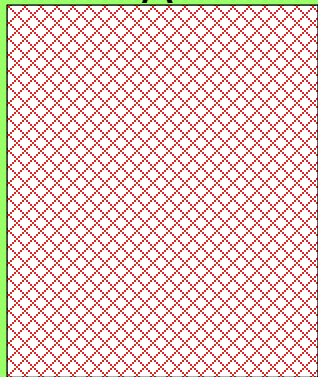
B

C

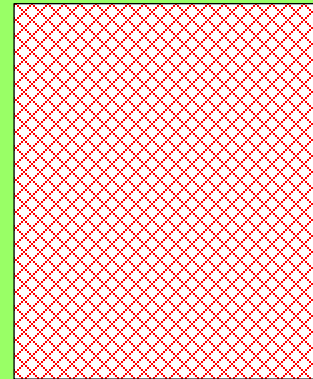
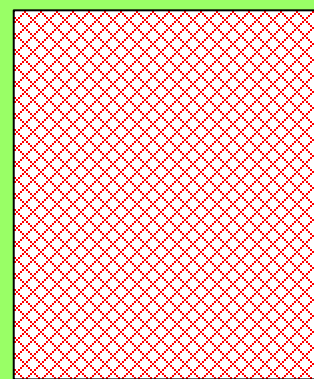
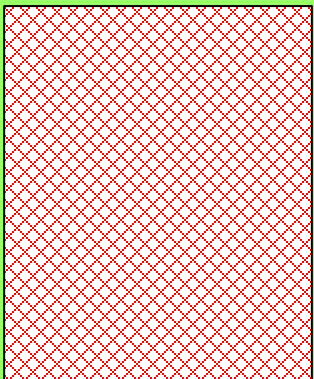
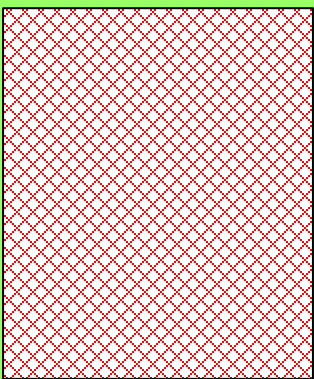
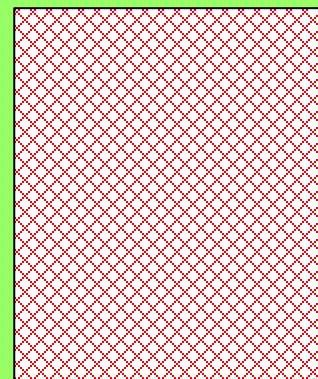
D

E

1



2



Tema 2: ¿Qué enfermedades están asociadas al consumo de alimentos y cómo prevenirlas?



Antes de empezar, escucha las indicaciones que te dará tu profesor.

Organícense en parejas, analicen la siguiente situación y respondan en sus cuadernos las preguntas planteadas.



- ¿Por qué piensan que la mamá decide buscar otro lugar para almorzar?
- ¿Qué consecuencias podría tener para la familia comer en un lugar que presenta condiciones como las de la imagen?

¿Has oído hablar del hantavirus? Esta enfermedad, cuyo nombre científico es síndrome cardiopulmonar por hanta virus, puede causar la muerte y es transmitida al ser humano por un roedor silvestre, al que comúnmente se le llama ratón de cola larga o colilargo. Una de las formas de contagio de esta enfermedad es mediante la ingesta de alimentos o agua contaminados con orina, heces o saliva de un roedor infectado. ¿Cómo se previene esta enfermedad? Algunas recomendaciones son:

Para personas que viven o trabajan en el campo:

- Ventilar, por al menos 30 minutos, lugares cerrados por largo tiempo.
- Mantener el exterior de las casas libre de malezas y basura.
- Sellar y desratizar galpones y bodegas.

Para personas que acampan o van de paseo al aire libre:

- Elegir campings habilitados, limpios y libres de pastizales y matorrales.
- Guardar alimentos en envases resistentes y con tapa.
- No dejar ollas u otros utensilios al alcance de los ratones.
- Mantener la basura en recipientes cerrados.

Fuente: Previene el contagio de virus hanta. Recuperado el 06 de abril de 2017, de: <http://web.minsal.cl/> (Adaptación).

Las **enfermedades transmitidas por los alimentos** se originan por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos patógenos o sustancias tóxicas. Algunas enfermedades transmitidas por los alimentos son las siguientes: cólera, hepatitis A, salmonelosis, shigellosis, listeriosis y diarrea por *Escherichia coli*, entre otras. A continuación se describen algunas de ellas.

Enfermedades transmitidas por alimentos

Enfermedad	Síntomas	Origen alimenticio
Cólera	Fiebre, diarrea (ocasionalmente con sangre), náuseas, vómitos y calambres abdominales.	Consumo de agua y alimentos contaminados, como mariscos crudos o mal cocidos.
Hepatitis A	Fiebre, náuseas y fatiga; orina oscura; piel y ojos de color amarillento.	Consumo de frutas y verduras crudas que fueron regadas con aguas contaminadas, o bien de alimentos contaminados con heces de una persona infectada, que los manipula sin aplicar medidas de higiene apropiadas.

Elige otra enfermedad asociada al consumo de alimentos contaminados y completa la información de la tabla.

¿Qué más te gustaría aprender acerca de las enfermedades transmitidas por alimentos?
¿Por qué consideras importante aprenderlo?

Identifico medidas que evitan el contagio de enfermedades transmitidas por alimentos

Observa las imágenes y marca con un ✓ aquellas que muestren medidas de higiene que evitan el contagio de enfermedades.



Registra en tu cuaderno lo aprendido.

Preguntas para cerrar la clase.

1.- Los alimentos contaminados pueden causar:

a) colera

b) hepatitis

c) una enfermedad



Todas son correcta.

¿Qué aprendimos hoy? Revisemos la Ruta de Aprendizaje



1

Observar imágenes y comentar.

2

Comprender el objetivo de la clase.

3

Leer y comprender páginas del texto escolar.

4

Registrar lo aprendido en el cuaderno.

5

Responder a preguntas de cierre.

¡EXCELENTE TRABAJO!

TE MANDO UN GRAN ABRAZO Y NOS
VEMOS PRONTO.

