



Trabajo evaluado parcialmente N°4

Unidad evaluada: "Importancia de las plantas y cuidado del medio ambiente"

Objetivo (s) de aprendizaje:

OA 3- Describir la importancia de las plantas para los seres vivos, el ser humano y el medio ambiente (por ejemplo: alimentación, aire para respirar, productos derivados, ornamentación, uso medicinal) proponiendo y comunicando medidas de cuidado.

OA 5- Explicar la importancia de usar adecuadamente los recursos, proponiendo acciones y construyendo instrumentos tecnológicos para reutilizarlos, reducirlos y reciclarlos en la casa y en la escuela.

OA 6- Clasificar los alimentos, distinguiendo sus efectos sobre la salud y proponer hábitos alimenticios saludables.

OA 7- Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.

Instrucciones: El siguiente trabajo busca evaluar y calificar el logro de los aprendizajes alcanzados. Para esto debes realizar todas y cada una de las actividades propuestas, en formato digital o físico, y luego; si es digital, guardar el archivo con el nombre de la asignatura, curso y estudiante; y si es físico sacarle una fotografía con el celular (nítida y que se vea bien). Finalmente enviar vía correo el archivo digital o la fotografía, incluyendo en el asunto la asignatura y el curso. Recuerda que los correos que se utilizan no son los del profesor, sino incluidos en el plan de acción Covid-19.

Nombre del estudiante:

Puntaje total: 29 puntos

Actividades:

I.- Lee las preguntas de esta página y colorea la alternativa correcta.

1.- ¿Cuál de estos alimentos corresponde a una flor comestible?



2.- Camila está enferma del estómago ¿Cuál de las siguientes plantas podría utilizar su mamá para aliviar sus dolores?

Menta

Eucalipto

Aloe Vera

3.- Diana tiene una botella de plástico que no ha querido botar, pues la va a reutilizar. ¿Qué hará con la botella?

Fabricará con ella algo que le sirva.

Disminuirá su tamaño cortándola en pedacitos.

La depositará en un contenedor amarillo.

4.- ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a reducir los desechos?

- Utilizar pilas recargables en la cámara fotográfica.
- Arrojar los restos de alimentos en una doble bolsa.
- Depositar envases de vidrio Enel contenedor correspondiente.

5.- Francisca y su familia fueron a comer a un restaurante. Si ella quiere comer alimentos saludables, ¿Qué menú debe escoger?

- Menú 1: pollo asado con papas fritas y helado.
- Menú 2: carne con arroz, ensalada de lechuga y una manzana.
- Menú 3: pescado frito con papas mayo y ensalada de tomate.

II.- Lee las siguientes medidas para conservar alimentos y colorea el cuadrado de las cuales ayudan a prevenir enfermedades y marca con una X las que no (10 puntos)

<input type="checkbox"/> Revisar la fecha de vencimiento de los alimentos.	<input type="checkbox"/> Mantener los alimentos refrigerados.
<input type="checkbox"/> Mantener los alimentos en recipientes abiertos.	<input type="checkbox"/> Guardar los alimentos crudos y cocidos juntos.
<input type="checkbox"/> Proteger los alimentos manteniéndolos en recipientes cerrados.	<input type="checkbox"/> Mantener las carnes y mariscos a temperatura ambiente.
<input type="checkbox"/> Después de abrir un alimento, refrigerarlo.	<input type="checkbox"/> Guardar o consumir alimentos con mal olor.
<input type="checkbox"/> Consumir los alimentos mucho tiempo después de prepararlos.	<input type="checkbox"/> Evitar consumir alimentos con sellos rotos o envases abollados.

Indicador	Puntaje	Puntaje logrado
Idéntica coloreando las acciones que ayudan a prevenir enfermedades al conservar alimentos.	5	
Identifica marcando con una X las acciones que no ayudan a prevenir enfermedades al conservar alimentos.	5	
Total	10	

III.- Observa la imagen y luego responde (2 puntos)

¿Por qué es importante la acción que realiza el niño?



Indicador	Puntaje	Puntaje logrado
Menciona al menos 1 argumento del porque es importante lavar la verdura antes de cocinarla.	1	
Escribe con letra clara y ordenada.	1	
Total	2	

IV.- Clasifica los siguientes alimentos en saludables y no saludables. Escribe en la tabla con letra clara y ordenada (10 puntos)

LECHUGA MANZANA LECHE PIZZA PALTA BEBIDA
TOMATE UVA PLÁTANO GALLETAS PAPAS FRITAS

SALUDABLES	NO SALUDABLES

Indicador	Puntaje	Puntaje logrado
Identifica los alimentos saludables y los clasifica en el espacio dado.	7	
Identifica los alimentos no saludables y los clasifica en el espacio dado.	4	
Escribe con letra clara y ordenada.	1	
Total	12	

Recuerda enviar tu evaluación al siguiente correo: tercerobasicocolegiosaopaulo@gmail.com