



COLEGIO DOMINGO EYZAGUIRRE
EL BOSQUE
ASIGNATURA: CS. NATURALES
PROFESOR (a): GISSELA FERNÁNDEZ

Guía Pedagógica N°10 **(Evaluación formativa)**

Nombre:	Curso: 3°C
Fecha inicio:	Fecha Presentación:

Descripción Priorización Curricular MINEDUC

Unidad	NIVEL 1
Objetivo de aprendizaje	OA 6: Clasificar los alimentos, distinguiendo sus efectos sobre la salud, y proponer hábitos alimenticios saludables.
Habilidades a evaluar	Observar, formular inferencias y predicciones. Resumir evidencias. Comunicar y comparar.
Contenido	Alimentación y salud

Hola queridos estudiantes, esperando que se encuentren todos y todas bien, trabajaremos en nuestra guía número 10.

Importante: cualquier duda o consulta me puedes escribir a mí correo y yo te responderé: g.fernandez@colegiodomingoeyzaguirre.cl Recuerda: Traer la guía anterior cada vez que retires una nueva.

¿Recuerdas lo qué vimos en la guía 9? En el siguiente cuadro me contarás lo qué aprendiste sobre los alimentos poco saludables.

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Los alimentos que consumes diariamente permiten que realices actividades tales como estudiar, jugar, bailar o caminar, ya que te aportan la energía necesaria para ello. Te invitamos a saber por qué.



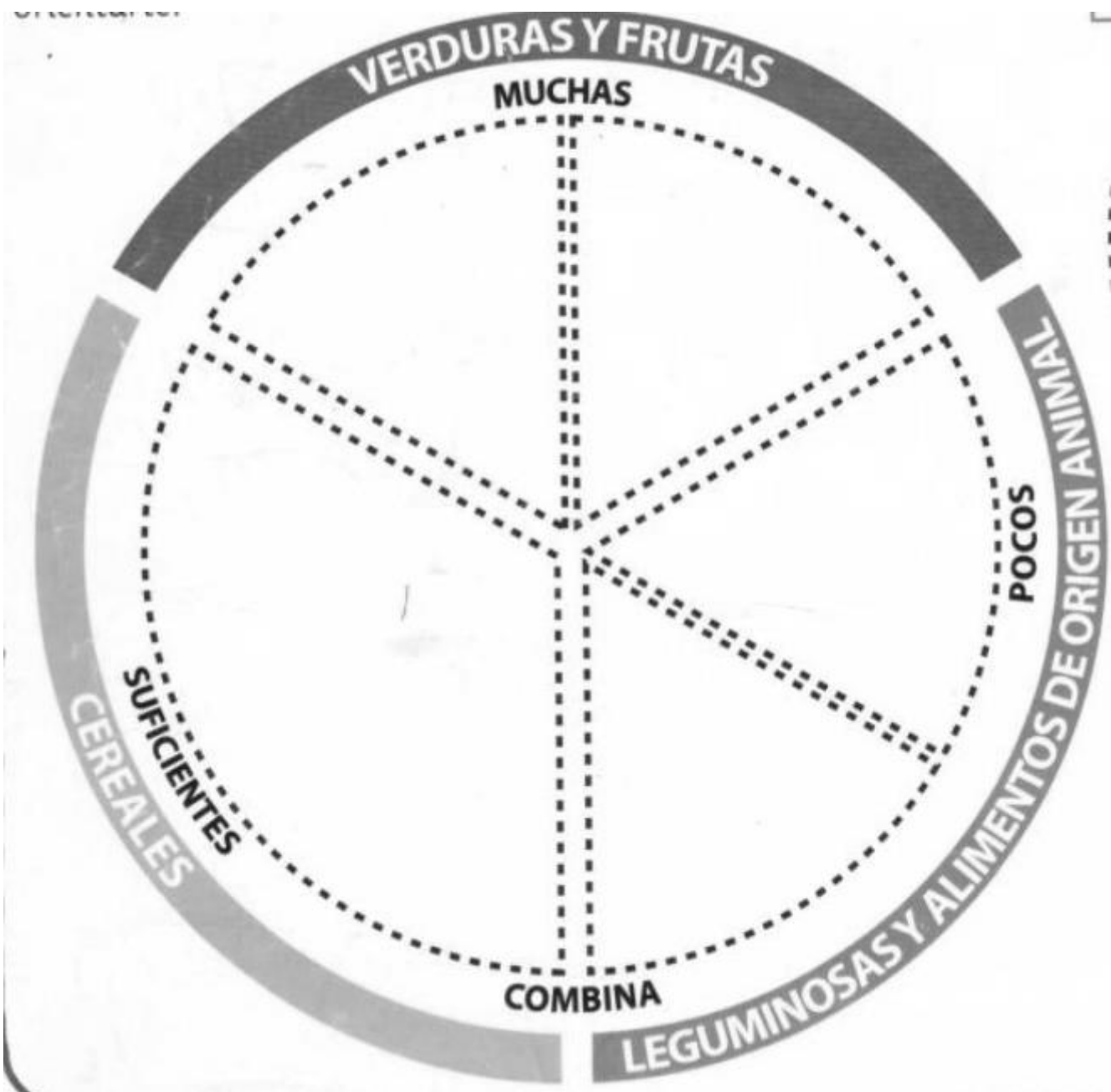
¿Armemos el plato del bien comer?

A continuación te invito a leer y seguir las instrucciones para el desarrollo de nuestra guía. ¡¡¡Comencemos!!!

Actividad 1. - Pinta, recorta y pega los alimentos del material recortable del anexo 1, que aparece en la última página de la guía, para armar el plato del bien comer.

Te puedes apoyar de tu texto de estudio, página 218, unidad 5. O también de la guía anterior.

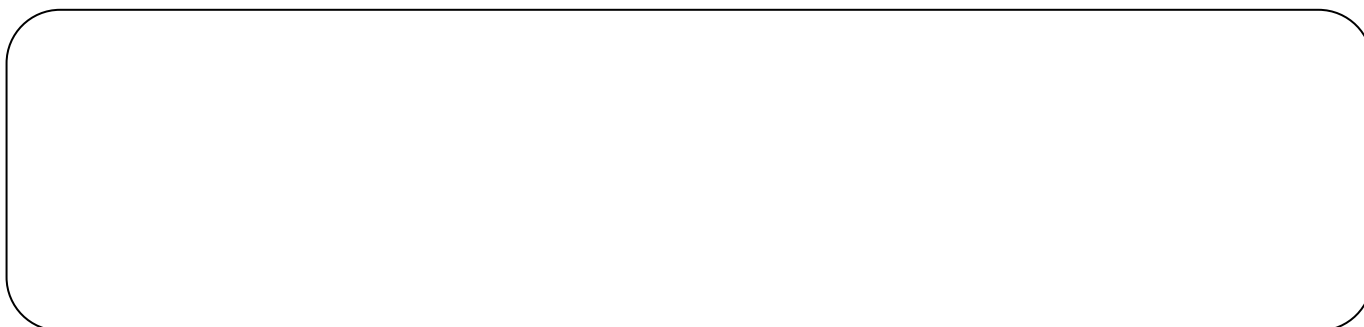
Plato del bien comer.



Actividad 2. Completa el siguiente cuadro, según el plato del bien comer armado en la actividad anterior.

Come...	Tipos de alimentos	Ejemplos
Muchas		
	Cereales	
Pocas		
	Leguminosas y alimentos de origen animal.	

Actividad 3. Dibuja los alimentos que debes evitar comer.



Actividad 4. Responde la siguiente pregunta.

¿Por qué debemos alimentarnos?

Para finalizar nuestra guía...

¿Qué fue lo que aprendiste en esta guía? y ¿Qué más te gustaría saber sobre los alimentos?

Anexo 1. Material recortable para armar el plato del bien comer.

