



## CIENCIAS NATURALES

### 3ro Básico

Clase 7: martes 7 de abril de 2020 – Trabajo en libro y cuaderno.

**Unidad 1:** Vida saludable

**Tema:** Medidas de higiene relacionadas con los alimentos.

**Objetivos:**

- Conocer medidas de higiene que se deben aplicar en la conservación y preparación de los alimentos.
- Autoevaluarse respecto de sus propios hábitos de higiene.

La actividad de esta oportunidad se refiere a una conducta importantísima y que debe ser parte de nuestra rutina diaria: La higiene en la manipulación de los alimentos.

Para comenzar, haremos una autoevaluación del nivel de higiene personal, completando las tablas de la página 28 y respondiendo las preguntas a, b, c y d.

Para continuar, leeremos comprensivamente las normas de higiene en la conservación y preparación de los alimentos, destacando lo más importante. (Página 29)

Para finalizar, trabajaremos en el cuaderno. Escribiremos lo siguiente:

Elige 3 medidas de higiene en la conservación de alimentos y que escríbelas:

- 1.
- 2.
- 3.

Elige 3 medidas de higiene en la preparación de los alimentos y escríbelas:

- 1.
- 2.
- 3.

*Reflexiona: ¿Crees que es importante cumplir con estas medidas y por qué? Explica*

---

---

Si tienes dudas, por favor no dudes en escribirme.

Miss Marcia