



FICHAS PEDAGÓGICAS PARA LA PRIORIZACIÓN CURRICULAR

# Ciencias Naturales

3° básico

Unidad de Currículum y Evaluación  
Junio 2020

El Propósito de estas fichas pedagógicas es relevar estrategias didácticas pertinentes para abordar los objetivos de la priorización Curricular. A su vez, ser una guía que propone actividades, recursos y evaluaciones seleccionadas, principalmente del Programa de Estudio, del texto escolar, y otros recursos disponibles en la página web de currículum nacional. Se ofrece al docente como una ayuda para realizar su labor de enseñanza, que sirva de guía para la planificación y organización de los objetivos de acuerdo con el tiempo disponible y las particularidades de su contexto escolar.

Al igual que la Priorización Curricular, estas fichas están organizadas por niveles como se describe en el cuadro a continuación:



Es importante considerar que estas estrategias se pueden ajustar flexiblemente para cubrir las necesidades de todos nuestros estudiantes; aquellos con los cuales nos podamos contactar presencialmente como de modo remoto. En la educación remota, ya sea que dispongamos de medios tecnológicos utilizando diferentes tipos de plataforma, o por otras vías como teléfono, mensajería instantánea, correo electrónico, chat, video llamadas, fotografías, entre otras.

## Fichas pedagógicas nivel 2

### Ficha 6

<p><b>¿Qué aprenderán?</b></p>	<p><b>OA 7:</b> Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.</p> <p><b>OA b:</b> Participar en investigaciones experimentales y no experimentales guiadas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• obteniendo información para responder a preguntas dadas a partir de diversas fuentes.</li><li>• por medio de la observación, la manipulación y la clasificación de la evidencia.</li><li>• en forma individual y colaborativa.</li></ul>
<p><b>¿Qué estrategias utilizo?</b></p>	<p>Se sugiere abordar los Objetivos, a través de la realización de preguntas de naturaleza sensibilizadora y provocadora que les activen conocimientos, recuerdos e ideas para favorecer la curiosidad e inmersión en el tema de las buenas prácticas de higiene al manipular alimentos como, por ejemplo, ¿te lavas las manos después de ir al baño?, ¿te limpias las manos antes de cocinar o manipular alimentos?, ¿cuál es la importancia del lavado de manos? Sobre esta base, se recomienda transitar hacia la construcción de explicaciones acerca de la importancia de la higiene, con base en las evidencias científicas, las que se pueden obtener a partir de la planificación y realización de pequeñas investigaciones. Por último, se sugiere que lleven a cabo algunos desafíos de naturaleza ciudadana que son propios de sus contextos, relacionados las buenas prácticas de higiene y de esta manera evitar enfermedades por medio de investigaciones.</p> <p><b>Ejemplificación</b> <b>Higiene en la manipulación de alimentos</b></p> <p>Se sugiere comenzar introduciendo el tema a estudiar, realizando la actividad <b>¿Cómo preparar y conservar los alimentos?</b> de su Texto de estudio (Texto, p. 228).</p> <p>A continuación, los estudiantes a partir de la siguiente situación: <b>lavarse las manos ¿evita la posibilidad de adquirir enfermedades?</b> planifican una breve investigación experimental (Programa, 2012, p. 137). Para esto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Invítelos a formar dos grupos: uno de ellos, no se lava las manos y manipulan una fruta tipo naranja o limón, (evitar las manzanas que son más difíciles de contaminar). También la pueden dejar rodar sobre el suelo del patio durante el recreo, o en la sala de clases.</li><li>• El otro grupo, se lava las manos, lava y seca la fruta del mismo tipo.</li><li>• Luego, pídeles que encierran cada fruta en una bolsa hermética con un algodón húmedo, dejando las bolsas en un lugar oscuro y tibio.</li><li>• Pídeles que observen durante tres días las frutas y comparen el desarrollo de hongos en ambos grupos, anotando sus observaciones y comunicándolas al resto de sus compañeros.</li><li>• Si tienen los medios, pueden fotografiar las frutas y presentarlas después al curso por medio de una presentación power point.</li></ul>

	<p>Luego, guíe a los estudiantes para responder preguntas como las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿A qué se deben las diferencias observadas?</li><li>• ¿Por qué se deben lavar las manos antes de consumir alimentos?</li><li>• ¿Qué conclusión (es) pueden extraer del experimento?</li></ul> <p>Para la evaluación de la investigación experimental, se sugiere la aplicación de rúbricas (Programa, 2012, p. 161-162).</p>
<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Estrategia de Evaluación</b></p> <p>Se sugiere evaluar formativamente el desarrollo de investigaciones experimentales, visitando una empresa donde se manipulen alimentos (Programa, 2012, p. 138), por ejemplo: una fábrica de alimentos, supermercados, cocinas de un restaurant, casinos, entre otros. Antes de hacer la visita, guíe a los estudiantes en la elaboración de una serie de preguntas relacionadas con la manipulación de los alimentos. En la visita, guíelos para que observen las vestimentas y elementos protectores que porta el personal que trabaja en esas dependencias y manipula los alimentos. Recuérdeles, anotar sus observaciones para posteriormente explicar con los fundamentos correspondientes, la importancia de la higiene, el uso de los elementos protectores del personal (mascarillas, gorros, delantales, etc.), entre otras.</p> <p><b>Estrategias de retroalimentación:</b></p> <p>Se sugiere utilizar la actividad de evaluación de la página 230-231 del Texto del Estudiante Ciencias Naturales 3° básico, como un ejemplo para retroalimentar a sus estudiantes o bien utilizar como modelo la rúbrica para retroalimentar los reportes o presentaciones disponible en la página 163 del Programa de Estudio de Ciencias Naturales de 3° básico.</p> <p>Además, se sugiere utilizar:</p> <p><i>Señales de aprendizaje:</i> de acuerdo con el nivel de logro de los criterios del OA, tales la importancia de ejercitar las buenas prácticas de higiene, el docente puede ir informando a los estudiantes mediante colores (rojo, amarillo y verde) el nivel en que se encuentran. Por ejemplo, si es capaz de distinguir prácticas de higiene en los alimentos, pero no logra explicar el porqué de la medida, el docente le puede poner una luz amarilla.</p> <p><i>Preguntas de autoevaluación:</i> luego de ir introduciendo nuevos conocimientos, se sugiere que los estudiantes se les pregunte acerca del proceso de sus aprendizajes. Por ejemplo: ¿qué fue lo que más me costó aprender y por qué?, ¿qué fue lo que me resultó más fácil aprender?, ¿qué aprendí?, de lo que aprendí, ¿qué me hace mejor persona?</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p>Para evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programa Ciencias Naturales, 3° básico <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Hábitos de aseo <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-26494_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-26494_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Prácticas de higiene para evitar enfermedades <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-26495_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-26495_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• ¿Cómo preparar y conservar alimentos? (Texto del Estudiante p. 228) <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Taller: La importancia de refrigerar los alimentos (Texto del Estudiante p. 238) <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-145400_recurso_pdf.pdf</a></li></ul>



**Para dudas ingresa a**  
[Curriculumnacional.mineduc.cl](http://Curriculumnacional.mineduc.cl)