**Colegio San Manuel**

 **Asignatura: Ciencias Naturales**

 **Profesor: Daniela Boza G.**

 **Curso: 1° año básico**

**GUIA N° 6 DE APOYO AL HOGAR**

**CIENCIAS NATURALES**

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**FECHA:** Mayo 2020

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:**-Describir, dar ejemplos y practicar hábitos de vida saludable para mantener el cuerpo sano y prevenir enfermedades. | **HABILIDADES / DESTREZAS:**Experimentar ExplorarObservar Comunicar |
| **INDICACIONES GENERALES:**-Pide ayuda a un adulto para realizar este trabajo.-Busca un lugar tranquilo, luminoso y muy limpio para trabajar. -Envia tu collage al correo tia.daniela.boza@gmail.com con plazo máximo miércoles 27 de mayo. |

**Actividad**

* Esta semana finalizamos la unidad 1 “Conozco y cuido mi cuerpo”. (atento, se enviara video tutorial para este trabajo como complemento)
* Para la actividad de culminación deberás crear con ayuda de un adulto un plato saludable y divertido. (de preferencia ocupar alimentos naturales libres de sello)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cómo presentar la fruta en el plato | Fruta para niños, Comida niños | -Mira cómo Jill Dubien convierte las comidas de sus hijos en uno de ... | Food art | Alimentos para niños |

La actividad se dividirán en 3 partes:

* La primera parte consiste en tener tu lugar de trabajo limpio, ordenado, tus materiales a utilizar, los ingredientes pelados y cortados, tu atuendo de cocinero puesto y tus manos muy bien lavadas. (evidenciar con una foto que muestre todo lo anterior).



* La segunda parte consiste en el proceso de elaboración del plato (evidenciar con una foto lo anterior)



* Y la tercera parte consiste en terminar y presentar tu plato. (evidenciar con una foto lo anterior)



* Pide ayuda a un adulto para enviar la evidencia la cual consiste en un collage con las imágenes tomadas. (foto de referencia).

