



Actividad Semanal Artes Visuales
3° Año Básico
Docente de Asignatura: Karen Abarca Carreño

OA	(OA1) Crear trabajos de arte con un propósito expresivo personal y basados en la observación del: › entorno natural: animales, plantas y fenómenos naturales.
Objetivo semanal	Proponer y comunicar buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos a través de una infografía. (*Ciencias Naturales).
Fechas	Semana del 30 de noviembre al 04 de diciembre de 2020.



Hoy crearemos una infografía sobre buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Observa las siguientes imágenes y responde:

Situación 1



Situación 2



- a. Encierra en la segunda situación nueve diferencias que observes en las imágenes.
- b. ¿En cuál de las situaciones hay mejores condiciones de higiene para preparar los alimentos?

BUENAS PRÁCTICAS PARA PREPARAR ALIMENTOS



- Lavarse las manos antes de preparar alimentos, durante su preparación y después de manipularlos.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios usados para preparar alimentos.
- Proteger los alimentos y las áreas donde se preparan de insectos, mascotas y otros animales. Los desechos y restos de alimentos deben eliminarse en un contenedor cerrado, alejado del lugar en que se preparan alimentos.
- Mantener el cabello tomado y, en lo posible, cubierto, mientras se preparan alimentos.
- Usar utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carnes rojas, pollo, pescado, mariscos y otros alimentos crudos como las verduras.
- Lavar las frutas y las verduras, especialmente si se consumen crudas.
- No utilizar alimentos después de la fecha de vencimiento.
- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carnes rojas, pollo, huevos, pescados y mariscos.



Antes de trabajar, recuerda:

- Escribir fecha y objetivo de esta clase en el cuaderno de Artes Visuales.
- Observar el video que está publicado en la página de nuestro colegio, donde se explican y describen las actividades que se presentan a continuación.
- Por último, cuando termines las actividades, envía fotografías a mi correo karen.abarca@colegio-manuelrodriguez.cl o a mi WhatsApp +56964549343, para conocer tus avances.

Actividad

1. Proponer y comunicar buenas prácticas para manipular los alimentos a través de una infografía. *(Actividad conectada con la asignatura de Ciencias Naturales)

Una **infografía** es una colección de imágenes y texto simple (minimalista) que resume un tema para que se pueda entender fácilmente.

Para esto:

- a) Dibuja 3 medidas de manipulación de alimentos, y explica brevemente de qué se trata cada una de ellas.
- b) Agrega un título a tu infografía.
- c) Realizar en hoja de block y colorea con témperas, lápices de colores, plumones, papeles de colores, etc.
- d) Sigue el siguiente ejemplo:

