

CLASE POR CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19

Asignatura	Ciencias Naturales
Curso	5to
Docente de Asignatura	Eduardo Esteban Romero Escudero
Semana de cobertura	21 AL 25 de Septiembre de 2020
Objetivo/s de aprendizaje tratados	OA7: Investigar e identificar algunos microorganismos beneficiosos y dañinos para la salud (bacterias, virus y hongos), y proponer medidas de cuidado e higiene del cuerpo.
Objetivo de la sesión de trabajo	Objetivo semanal: Descubrir, asimilar y comprender que nuestro organismo posee microorganismos como bacterias y hongos que le prestan servicios de seguridad contra invasión de agentes patógenos. Por otra parte descubrir la existencia de algunos hongos comestibles que son beneficiosos. Demostrar su comprensión mediante la participación en instrumentos digitales (Google forms)
Fecha de entrega productos de la sesión	25 de Septiembre de 2020

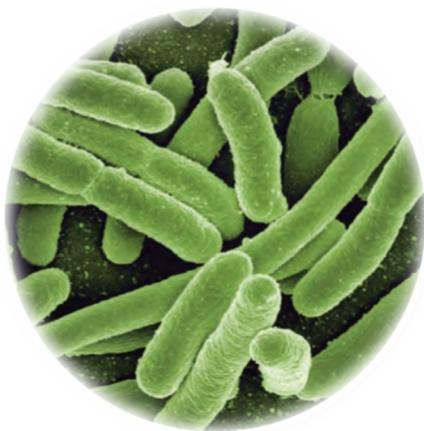
CONTENIDO

Introducción: Partiré esta lección haciendo una pregunta seria y deberás escribir una respuesta en tu cuaderno y mantenerla hasta nuestra clase online del 25 de septiembre. La pregunta dice:

¿Qué crees que sucedería si sacáramos de nuestro cuerpo absolutamente todos los hongos y bacterias que posee?

Te sorprenderás con la respuesta.

Los microorganismos que habitan de forma natural nuestro cuerpo



Nuestra piel y mucosas (sistema digestivo y respiratorio), están expuestas al ambiente, eso implica que nuestro cuerpo alberga diversidad de microorganismos (bacterias y hongos), llamada flora humana, la que en condiciones normales (sin alteraciones), no son dañinas, sino todo lo contrario, nos son necesarias.



Si elimináramos algunas de las bacterias que nos habitan, podríamos ser invadidos por otros microorganismos (patógenos), que sí nos originarían enfermedades, por lo que es beneficioso mantener nuestra flora normal.

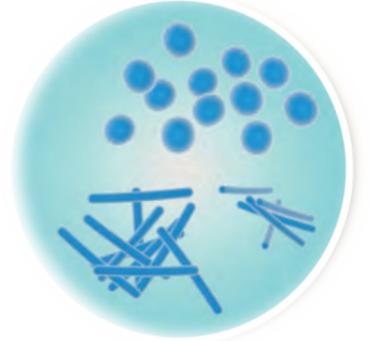
Patógeno: Microorganismos o virus que originan enfermedades en el ser humano.

MICROORGANISMOS QUE NORMALMENTE TENEMOS EN NUESTRO CUERPO



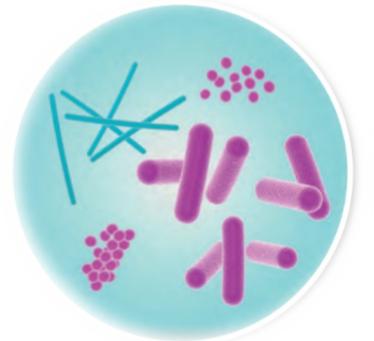
En los intestinos presentamos la mayor cantidad de bacterias en nuestro cuerpo (denominada también flora intestinal). Son muy importantes, ya que evitan la invasión de bacterias **patógenas**.

En el tracto urogenital se encuentran principalmente bacterias que previenen la llegada de otras bacterias patógenas.



En la boca y la nariz tenemos una gran cantidad de bacterias y ciertos tipos de hongos. En la faringe también albergamos bacterias, pero en menor cantidad.

Una gran cantidad de bacterias y hongos habitan sobre nuestra piel. Esto impide que proliferen bacterias dañinas. En ciertas ocasiones, cuando nos hacemos una herida, algunas bacterias ingresan en ella y originan inflamación.



Beneficios de los hongos comestibles

Los hongos son considerados un vegetal que tiene muchas propiedades y beneficios proteicos y vitamínicos entre otros. Te los mencionamos acá:

- Algunas especies ayudan a combatir el cáncer.
- Estimulan el sistema inmune
- Ayudan a reducir el colesterol
- Tienen mucha vitamina B y D
- Son Antiinflamatorios
- Ayudan a combatir el envejecimiento



La levadura, un hongo al servicio de la alimentación de las personas



Se denomina **levadura** a diferentes hongos microscópicos y unicelulares, que producen un fenómeno llamado fermentación la que da posibilidad de aprovecharla en la industria alimentaria para elaborar distintos productos entre los que destacamos el pan, la cerveza, el vino, el queso, entre otros.



ACTIVIDAD:

1. El primer estudiante del curso que vea esta guía deberá avisar por correo electrónico a sus compañeros e incluirme eduardo.romero@colegio-manuelrodriguez.cl en el envío, que la guía está publicada, para la preparación de la clase online y debe invitar a sus compañeros a descargarla desde la plataforma del colegio.
2. Para nuestra clase online del viernes 25 de septiembre te solicito tener los siguientes materiales.
 - a. 2 cucharaditas (de té), de levadura.
 - b. 1 cucharada (de sopa), de azúcar.
 - c. Una bolsa plástica si hoyos
 - d. Agua tibia.
3. Durante nuestra clase aplicaré un instrumento online (un formulario de Google), que medirá tu comprensión de los contenidos de la clase. Será una experiencia nueva por lo que te ruego estar presente en la clase para poder responder como corresponde cada pregunta que te plantee.

Direcciones de correo de tus compañeros

juan.acer.a@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
emily.acevedo.l@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
mauricio.arenas.m@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
edgard.arevalo.v@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
kasandra.barrera.o@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
esperanza.caro.p@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
sadrac.cortez.d@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
sofia.farias.f@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
cristobal.fernandez.o@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
eduardo.guajardo.m@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
ignacio.hernandez.s@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
madeline.hernandez.f@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
marcos.lara.j@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
constanza.meza.g@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
leonardo.morales.l@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
matias.munoz.f@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
scarlet.munoz.h@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
tomas.orrego.g@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
pedro.osorio.c@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
aylin.pena.r@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
javiera.pezoa.b@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
luciano.pinto.h@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
gerson.pizarro.j@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
martin.rivas.f@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
jose.rojas.c@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
virley.sanchez.r@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
esteban.sandoval.f@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
martin.solis.c@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
hapnia.torres.b@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
constanza.vasquez.v@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl
roberto.vilches.s@estudiantes.colegio-manuelrodriguez.cl