

FICHA DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

Información de la actividad de evaluación

Asignatura:	Ciencias Naturales
Año de elaboración:	2018
Curso:	1º Básico
Nombres elaborador:	María Paulina
Apellidos elaborador:	Covarrubias González
Eje (curricular):	Ciencias de la Tierra y el Universo
Objetivo(s) de aprendizaje(s) (curricular):	<p>OA6: Identificar y describir la ubicación y la función de los sentidos proponiendo medidas para protegerlos y para prevenir situaciones de riesgo.</p> <p>OA7: Describir, dar ejemplos y practicar hábitos de vida saludable para mantener el cuerpo sano y prevenir enfermedades (actividad física, aseo del cuerpo, lavado de alimentos y alimentación saludable, entre otros).</p>
Habilidad (curricular):	Explorar y observar la naturaleza, usando los sentidos apropiadamente durante investigaciones experimentales guiadas.
Contenido (curricular):	Sentidos del cuerpo y hábitos de vida saludable
Habilidad Bloom/Anderson:	Evaluar
Indicador/descriptor:	Determinan el estado de alimentos usando los sentidos y ejemplifican acciones que mantienen el cuerpo sano.
Contexto:	Científico

1. Nombre

¿Cómo saber si el alimento está en buen estado?

2. Síntesis de la actividad

Usando los órganos de los sentidos, los estudiantes determinan si un alimento se encuentra en buen o mal estado y proponen medidas para cuidar la salud.

3. Planificación de la actividad

- **Objetivo:**
Utilizar los órganos de los sentidos, nariz, boca y ojos, para identificar si un alimento se encuentra en buen estado y proponer medidas de vida saludables.
- **Tiempo:**
90 minutos.
- **Materiales:**
 - guía de trabajo para cada estudiante
 - lápices grafito y goma
 - alimentos para usar en los grupos (fruta fresca y con algún grado de descomposición, leche en buen estado y en mal estado)
- **Inicio (15 min)**
Para dar inicio a la actividad, el profesor pide a los alumnos que recuerden cuáles son los sentidos, los órganos correspondientes, y para qué sirve cada uno de ellos. Al mismo tiempo, muestra una imagen con los órganos de los sentidos (Anexo 1). Además, puede preguntarles qué sucedería si no tuviéramos alguno estos órganos o si este no cumpliera su función.

- **Desarrollo (65 min)**

Una vez que han recordado la información sobre los sentidos, los órganos correspondientes y su función, el profesor formula preguntas como las siguientes: ¿Cómo podemos identificar si un alimento que queremos consumir está en buenas condiciones? Luego anota en el pizarrón todas las ideas que los estudiantes van entregando.

El profesor comenta que hoy, mediante una experimentación, identificarán con sus sentidos cuándo un alimento está apto para ser consumido. Para ello, los ayuda a organizarse en grupos de no más de cuatro estudiantes y les hace entrega de la guía de actividades. También les entrega los recipientes cerrados, con muestras de cada alimento (leche en buen estado, leche en mal estado, fruta con algún grado de descomposición y fruta fresca). Los recipientes deben tener la siguiente etiqueta: Leche 1, Leche 2; Fruta 1 y Fruta 2, respectivamente.

A continuación, lee con sus estudiantes las instrucciones de la guía de actividades y les pide que la desarrollen. Los alumnos asocian cada uno de los alimentos con el sentido que usaron para saber si estaba bueno o malo, y el docente marca sus respuestas con una X (Anexo 2).

Luego les comenta que evaluará constantemente el proceso desarrollado durante la clase, y revisará la guía de actividades, con especial énfasis en la selección de los sentidos utilizados para identificar la condición de los alimentos. Además, les explica que en la revisión tendrá en cuenta la medida que seleccionaron para evitar la contaminación de alimentos, y sus sugerencias para una alimentación saludable.

Nota: En el caso de los alimentos en descomposición, los estudiantes deben usar solo los sentidos de la vista y el olfato, para evitar posibles intoxicaciones.

A continuación, el profesor lee las instrucciones de la Actividad 2, una medida para evitar la contaminación de los alimentos y una sugerencia de alimentación saludable.

- **Cierre (10 min)**

El docente invita a sus estudiantes a evaluar su trabajo realizado en clases, marcando caritas según el cumplimiento del objetivo (Anexo 3).

4. Pautas, rúbricas u otros instrumentos para la evaluación

Rúbrica para corrección

- **Actividad 1**

¿Qué sentidos puedes usar para saber si un alimento está en buen o mal estado?

CORRECTA	El estudiante selecciona los sentidos del gusto, vista y olfato para indicar que sirven para determinar si un alimento está en buen o mal estado.
PARCIALMENTE CORRECTA	El estudiante selecciona dos de los sentidos que sirven para indicar si un alimento se encuentra en buen o mal estado. Por ejemplo: olfato y gusto.
INCORRECTA	El estudiante indica uno de los sentidos que sirven para indicar si un alimento se encuentra en buen o mal estado. Por ejemplo: olfato. O bien, indica, por ejemplo, que la audición sirve para saber si un alimento se encuentra en buen o mal estado.

Para la sección

Ahora, abre los recipientes de **leche**.

¿Qué sentido te sirvió para saber si la leche estaba en buen o mal estado?

CORRECTA	El estudiante marca “Sí” en los sentidos del gusto, vista y olfato, para indicar que le sirvieron para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado; y “No”, en el sentido de la audición. Luego responde la pregunta mencionando correctamente los tres sentidos.
PARCIALMENTE CORRECTA	El estudiante marca “Sí” en dos de los sentidos (gusto, vista u olfato) para indicar que le sirvieron para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado; y “No”, en el sentido de la audición y en uno de los otros tres sentidos presentados (gusto, vista u olfato). Luego responde la pregunta mencionando correctamente dos sentidos.
INCORRECTA	El estudiante marca “Sí” en uno de los sentidos (gusto, vista u olfato) para indicar que le sirvió para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado), y luego responde la pregunta mencionando este sentido. O bien, marca “Sí” en el sentido de la audición y en uno de los otros tres sentidos presentados (gusto, vista u olfato), y responde la pregunta mencionando estos dos sentidos.

Para la sección

Ahora, abre los recipientes de **fruta**.

¿Qué sentido te sirvió para saber si la fruta estaba en buen o mal estado?

CORRECTA	El estudiante marca “Sí” en los sentidos del gusto, vista y olfato para indicar que le sirvieron para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado; y “No”, en el sentido de la audición. Luego responde la pregunta mencionando los tres sentidos.
PARCIALMENTE CORRECTA	El estudiante marca “Sí” en dos de los sentidos (gusto, vista u olfato) para indicar que le sirvieron para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado; y “No”, en el sentido de la audición y en uno de los otros tres sentidos presentados (gusto, vista u olfato). Luego responde la pregunta mencionando correctamente los dos sentidos.
INCORRECTA	<p>El estudiante marca “Sí” en uno de los sentidos (gusto, vista u olfato) para indicar que le sirvió para determinar si un alimento estaba en buen o mal estado). Luego responde la pregunta mencionando este sentido.</p> <p>O bien, marca “Sí” en el sentido de la audición y en uno de los otros tres sentidos presentados (gusto, vista u olfato), y responden la pregunta mencionando estos dos sentidos.</p>

● Actividad 2

INDICADOR	3	2	1
Dibujo que representa una medida para evitar que los alimentos se contaminen	Dibuja una medida que evita la contaminación de los alimentos, como guardar lácteos y alimentos en el refrigerador, usar utensilios diferentes para carne y verdura.	Dibuja una medida de higiene de alimentos, pero se observan elementos que permiten la contaminación cruzada.	Dibuja a un niño comiendo o algo similar.
Dibujo para una sugerencia de alimentación saludable.	Dibuja alimentos como yogur, fruta, verdura.	Dibuja alimentos como barrita de cereal, jugo en caja.	Dibuja alimentos como bebidas gaseosas, papas fritas, galletas.




1) Sugerencias para retroalimentar

Si los estudiantes tienen dificultades para relacionar los sentidos con su función, se sugiere mostrar un video como el siguiente:

https://www.youtube.com/watch?v=mgsF4W2_fYI

5. Sugerencias para autoevaluación y coevaluación (incluir pautas de ejemplos para alumnos)

En la autoevaluación, se sugiere entregar una pauta como la siguiente para que los estudiantes evalúen su desempeño y el de un compañero o compañera:

INDICADOR	YO	MI COMPAÑERO/A
¿Identifiqué los sentidos que me sirven para identificar si un alimento está en buen o mal estado?		
¿Dibujé de manera correcta las actividades o medidas que ayudan a mantener la salud?		
¿Cómo puedo trabajar los errores que cometí al identificar los sentidos?		
¿Cómo puedo trabajar los errores que cometí al identificar las actividades y medidas para mejorar la salud?		

6. Anexos

- Anexo 1

Imagen “Órganos de los sentidos”

<https://www.spanish.cl/ciencias-naturales/cinco-sentidos.htm>

- Anexo 2

GUÍA DE ACTIVIDADES

¿Cómo saber si el alimento está en buen estado?

Nombre: _____

Fecha: _____


- Actividad 1

¿Qué sentidos puedes usar para saber si un alimento está en buen o mal estado?



- Frente a ti hay cuatro recipientes: dos de ellos contienen fruta y los otros dos contienen leche. Ahora, abre los recipientes que contienen leche.

¿Notas alguna diferencia si utilizas los  ? SÍ NO

¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ? SÍ NO


¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ? SÍ NO

¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ? SÍ NO


- ¿Qué sentido te sirvió para saber si la leche estaba en buen o mal estado?




- Ahora, abre los recipientes que contienen fruta.

¿Notas alguna diferencia si utilizas los  ?


SÍ NO

¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ?

SÍ NO

¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ?

SÍ NO

¿Notas alguna diferencia si utilizas la  ?

SÍ NO

- ¿Qué sentido te sirvió para saber si la fruta estaba en buen o mal estado?



Imágenes: <https://tucuerpohumano.com/c-sistema-nervioso/organos-sensoriales/>

- Actividad 2

Ahora que aprendiste a identificar, mediante los sentidos, los alimentos que nos pueden hacer daño por encontrarse en mal estado, dibuja en los recuadros una acción que debes realizar para evitar la contaminación de los alimentos y una sugerencia de alimentación saludable:

UNA MEDIDA PARA EVITAR CONTAMINAR LOS ALIMENTOS	UNA SUGERENCIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE





- Anexo 3

Pauta de autoevaluación y coevaluación

¿Cómo saber si el alimento está en buen o mal estado?

Nombre: _____

Fecha: _____

INDICADORES	YO	MI COMPAÑERO/A
¿Identifiqué los sentidos que me sirven para saber si un alimento está en buen o mal estado?		
¿Dibujé de manera correcta las actividades o medidas que ayudan a mantener la salud?		
¿Cómo puedo trabajar los errores que cometí al identificar los sentidos?		
¿Cómo puedo trabajar los errores que cometí al identificar las actividades y medidas para mejorar la salud?		