

INSTRUCCIONES PARA TRABAJAR CON EL TEXTO DEL ESTUDIANTE

PROFESOR(A)	Priscila Muñoz
ASIGNATURA	Ciencias
NIVEL	Octavo
NOMBRE DEL TEXTO A TRABAJAR	Texto estudiante "CIENCIAS NATURALES"

INSTRUCCIONES (Indicar actividades, las de página en que se encuentran u otro detalle relevante)

- **Realizar un almuerzo; este debe presentar los indicadores de la rúbrica que se te presenta a continuación, además debes registrarlo ya sea a través de un dibujo o imagen en tu cuaderno de ciencias.**
- **En la semana que nos toque retroalimentar vía meet, mostraremos los platos realizados a nuestros compañeros, con el fin de identificar fortalezas y debilidades.**
- **Recordar que esta actividad es formativa, por lo tanto no se calificará.**



Ciencias Naturales
8º año básico
Prof. Priscila Muñoz

MASTER CHEF: LA CIENCIA EN TU PLATO

Objetivo.

- Modelar el plato del buen comer identificando las porciones recomendadas para lograr una alimentación saludable.
- Analizar datos y explicar las características de los nutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua) en los alimentos y sus efectos para la salud humana.

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Indicadores	Destacado	Competente	Básico	Insatisfactorio
Identifica las cantidades de nutrientes	Los alimentos del menú son equilibrados, según lo establecido en el plato alimentario (4 puntos)	Los alimentos del menú son medianamente equilibrados (3 puntos)	Respetar a lo menos una regla del plato alimentario (2 puntos)	Los alimentos del menú no son equilibrados. (0 punto)
Clasifica e indica las funciones de los nutrientes	Todos los alimentos contenidos en el menú han sido clasificados(carbohidratos, proteínas, lípidos)	Clasifica e identifica función de al menos 3 nutrientes (Clasifica , función)	Clasifica e identifica función de al menos 2 nutrientes (Clasifica 2,	Solo clasifica y no indica función (3 punto)

	vitaminas y minerales) indicando su función (Clasifica 4, función 4 son 8 puntos en total)	3, son 6 en puntos en total)	función 2, son e 4 puntos en total)	
Analizan como el consumo de los nutrientes.	Reconocen y justifican que el consumo equilibrado de nutrientes les permite tener una mejor calidad de vida, debido a que se previenen enfermedades y se entrega al organismo lo necesario para realizar sus funciones. (10 puntos)	Reconocen y justifican que el consumo equilibrado de nutrientes les permite tener una mejor calidad de vida , pero no identifican enfermedades asociadas (7 puntos)	Reconocen pero no justifican que el consumo equilibrado de nutrientes les permite tener una mejor calidad de vida debido a que se previenen enfermedades. (5 puntos)	no justifican que el consumo equilibrado de nutrientes les permite tener una mejor calidad de vida. Identifican enfermedades (3 punto)
Elaboración del plato se consideran las normas de higiene básicas.	Durante la elaboración del plato se utilizan guantes, delantal y malla para el pelo. (3 puntos)	Durante la elaboración del plato se utilizan al menos dos normas de higiene. (2 puntos)	Durante la elaboración del plato se utilizan al menos una norma de higiene. (1 puntos)	Durante la elaboración del plato no considera el uso de guantes, delantal y malla para el pelo. (0 puntos)
Presentación del plato	Mantiene su lugar de trabajo limpio. Utiliza utensilios para los tres comensales. (3 puntos)	Mantiene su lugar de trabajo limpio. No utiliza utensilios para los tres comensales. (2 puntos)	No Mantiene su lugar de trabajo limpio. Utiliza utensilios para los tres comensales. (1 puntos)	No Mantiene su lugar de trabajo limpio. Utiliza utensilios para los tres comensales. (0 puntos)

MATERIAL DE APOYO (Incluya link de videos, páginas web u otros recursos que ayuden a trabajar este contenido)

video sobre tipos de nutrientes

<https://www.youtube.com/watch?v=nj168gvxJzg>

<https://www.youtube.com/watch?v=OyI0H3BSy8A>

