

Proyecto Vegetalista Guía para el profesor

Nivel: 7 Básico

Unidad 4 Nutrición Heterótrofa

Aprendizajes Esperados:

- Analizan el proceso de nutrición autótrofa como una de las funciones de las plantas e identifican algunos de sus rasgos esenciales.
- Comparan la nutrición autótrofa con la heterótrofa.
- Relacionan el flujo de materia y energía entre seres vivos y el medio con los procesos de nutrición.
- Desarrollan habilidades propias del quehacer científico; formulación de hipótesis, trabajo experimental, análisis e interpretación de resultados, conclusiones.

INDICACIONES GENERALES PARA EL USO DE ESTAS GUÍAS PARA EL PROFESOR

Las actividades de trabajo entregadas tanto en la Guía para el alumno como en la Guía para el profesor para 7 básico son propuestas para que el docente tenga una variedad de opciones de actividades a usar en el aula. Por lo que puede ocupar una, varias o todas las actividades.

**GUÍA PARA EL PROFESOR : GUÍA DE TRABAJO DEL ALUMNO N°4
PREVIO (O POSTERIOR) A LA VISITA AL MUSEO****Comprensión de lectura científica****Estimación de tiempo para el desarrollo de la Guía de Trabajo del Alumno N°3**

- 1 -2 horas de aula para leer y compartir ideas, profundizar contenidos

Aprendizajes Esperados:

- Desarrollar habilidades de comprensión lectora.
- Valorar la importancia de los nutrientes en una dieta y cómo afecta la salud de las personas.
- Valorar la diversidad de nutrientes presentes en los vegetales
- Desarrollar una mirada crítica frente a los alimentos procesados.

Esta actividad puede ser realizada en clases en su totalidad, o en la casa dejando para la clase la discusión de los temas más relevantes. También puede ser usada previa o posterior a la visita al museo.

La lectura de la Guía para el Alumno N°4 tiene relación con varios temas, algunos explícitos y otros no. Entre algunos podemos destacar.

1. Reconocer la importancia de los alimentos en cuanto a su aporte de nutrientes y el efecto que tiene el procesamiento de ellos en la dieta.
2. Reconocer la importancia de los alimentos ricos en fibras como un elemento no solo importante para mejorar la digestión sino su importancia como sustancias protectoras de enfermedades generales y en particular de algunos tipos de cáncer.
3. Aprender a partir de este conocimiento entonces a seleccionar sabiamente los alimentos diarios que conforman su dieta.
4. Desarrollar una opinión crítica sobre el procesamiento de alimentos como una estrategia que no siempre está asociada a los temas de mejoramiento de la nutrición de la población