

## Colegio Instituto Presidente Errázuriz

## **RUTA DE APRENDIZAJE MENSUAL 2024**

Asignatura:	Profesor(a):	Curso:	Fecha:
Ciencias Naturales	Esteban Oyarzún Ojeda	2do Básico	Septiembre
Habilidades a trabajar	Observar, plantear preguntas, formular inferencias y predicciones, en forma guiada, sobre objetos y eventos del entorno.  Resumir las evidencias, obtenidas a partir de sus observaciones para responder la pregunta inicial.		

Eje de aprendizaje	Objetivos de Aprendizaje priorizados	Indicadores para el eje	Evaluación del aprendizaje
Ciencias de la Vida	- Basales:  OA 05: Explicar la importancia de usar adecuadamente los recursos proponiendo acciones y construyendo instrumentos tecnológicos para reutilizarlos, reducirlos y reciclarlos en la casa y en la escuela.  OA06: Clasificar los alimentos, distinguiendo sus efectos sobre	<ol> <li>Identifican los diferentes destinos que tienen diversos desechos (reutilización, reciclaje y reducción).</li> <li>Crean y construyen un aparato simple que permita reciclar materiales orgánicos.</li> <li>Ejemplifican prácticas simples para reducir los desechos en la escuela</li> </ol>	Evaluación Formativa:  Ticket de salida.  Bitácora de Trabajo en clase.  Evaluación Sumativa:  Trabajo práctico.

la salud y proponer hábitos alimenticios saludables.

- Complementarios:
- Transversales:

Practicar la iniciativa personal, la creatividad y el espíritu emprendedor en los ámbitos personal, escolar y comunitario.

Trabajar en equipo de manera responsable, construyendo relaciones basadas en la confianza mutua.

Comprender y valorar la perseverancia, el rigor y el cumplimiento, por un lado, y la flexibilidad, la originalidad, la aceptación de consejos y críticas y el asumir riesgos, por el otro, como aspectos fundamentales en el desarrollo y la consumación exitosa de tareas y trabajos.

Exponer ideas, opiniones,

- y el hogar.
- 4. Describen el rol (importancia, contribución) de diversos tipos de alimentos para el cuerpo a través de una investigación simple.
- 5. Distinguen alimentos saludables y perjudiciales para el cuerpo humano.
- 6. Agrupan alimentos según la función que cumplen en el organismo.
- 7. Organizan y resumen evidencia sobre las bases de una alimentación equilibrada.
- 8. Elaboran una dieta a partir de alimentos saludables.
- 9. Comunican enfermedades ocasionadas por déficit y excesos alimenticios.

convicciones, sentimientos y experiencias de manera	10. Proponen y comunican hábitos alimenticios	
coherente y fundamentada,	saludables.	