

SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO ASIGNATURA: SOCIALES. GUÍA 3 Profa. DÁMARIS MARROQUÍN

5° GRADO "A" Y "B"

FECHA DE ENTREGA: 8 DE MAYO HASTA LAS 8:00

INDICACIONES:

-Completar lo que aparece en la página uno.

-En la página 2 hay información que les servirá.

-Al final hay un dibujo y tiene las indicaciones a seguir.

-Me lo enviaran en documento Word, o foto. Sólo la página 1 y 4.

TEMA 1: El trabajo y las ocupaciones de américa Central.

Elabora una lista de 5 personas de tu familia o amigos, escribe el trabajo que realizan y los instrumentos que ocupan.

Nombre	Trabajo que realizan	Instrumentos que utilizan

Investiga qué dice el artículo 37 de la Constitución de la República y lo escribes.

¿Cuál es la obligación del Estado?

Escribe 3 derechos y 3 deberes del trabajador. Ilustra.

LOS DERECHOS Y DEBERES LOS PUEDES TOMAR DE LA SIGUIENTE LISTA.

Deberes del trabajador

- Cumplir las órdenes u instrucciones
- Usar adecuadamente las herramientas y materiales del trabajo
- Informar cualquier situación de riesgos
- Asistir con puntualidad al lugar de trabajo
- Ejecutar el trabajo con intensidad, cuidado y esmero
- Cumplir con la jornada de trabajo
- Cumplir el reglamento interno de trabajo
- Observar buena conducta durante el trabajo
- Dar aviso cuando por causa justa faltare al trabajo
- Contribuir a la mejora de la productividad

Derechos del trabajador

- Derecho a tener un descanso intermedio para el almuerzo
- Derecho a la capacitación
- Derecho a condiciones dignas de trabajo
- Derecho a una retribución justa
- Derecho al bienestar
- Derecho a la preservación de salud
- Derecho a ocupación efectiva
- Derecho a no ser discriminado

TEMA 2: El trabajo individual y cooperativo como factor de producción

Trasladar al cuaderno.

CONCEPTOS:

- Seguridad en el trabajo es el conjunto de acciones que permiten localizar y evaluar los riesgos y establecer las medidas para prevenir los accidentes de trabajo.
- Higiene en el trabajo es la disciplina al reconocimiento, evaluación y control de los agentes a que están expuestos los trabajadores en el centro laboral que puede causar una enfermedad de trabajo



Normas básicas de Higiene para manipulador de alimentos

Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad



Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo



Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Elaborar un dibujo como este de una profesión distinta y colocar los implementos que le corresponde, podría ser la profesión que a ellos más les guste.

